2542,1
Res. 1 Oecon. 2177 2

BESCHAFFT AUS MITTELN DER

Carl Friedrich von Siemens
Stiftung

2547

Verzeichniß der Stücke

4 Löffelein
2 Messer
1 Vorlegmesserlein
3 Kaffeelöffelein
2 Eßlöffel
1 Salzlöffelein
1 Zuckerlöffelein
1 Kaffe Maschine
1 Zinken Topf
1 Kerbelein

4 Holzene Teller
und 6 Rollöffel

M. Röpler fecit

Die

In ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin.

Oder

Auserlesenes und vollständig- vermehrtes

Nürnbergisches

Koch-Buch,

Darinnen

Eine deutliche Anweisung zu finden, wie man über

Drithalb Tausend, so wohl gemeine, als rare Speisen, wohlgeschmack, und nach eines jeden Belieben, zubereiten und kochen, auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen, und jede Art der Speisen auftragen solle.

Nebst einem *accuraten* Kupferstich/

in welchen

Die Zertheilung und Aufhauung eines Ochsen und Kalbs

vorgestellet wird.

Alles mit unermüdeten Fleiß zusammen getragen, und nun bey dieser Vierdten Auflage, nochmahl ansehnlich vermehrt und so viel möglich vollkommen gemacht.

Nürnberg,
Verlegts Wolfg. Moritz Endters seel. Erben, Tochter Mayrin und Sohn.
Gedruckt bey Lorenz Bieling. 1734.

Die Hexe.

bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

A 1391 77

Vorrede.

ES bedarff das gegenwärtige in einer etwas veränderten Gestalt erscheinende Koch-Buch gar keiner neuen Vorrede, darinnen man die Nutzbarkeit desselben den Kunstbegierigen Leserinnen anpreisen müste. Das Werck ist bekant genug, und lobet schon selbst seinen Meister. Man hat indessen auch diese neue Auflage der guten Vorerinnerungen nicht

berauben wollen, welche bey vorigen Ausgaben anzutreffen sind.

Der gute Vorsatz, fleißigen Köchinnen mit diesen lang gesammleten Nachrichten zu dienen, und an die Hand zu gehen, hat die erste Verfasserin bewogen, alle ihre Wissenschafft, die sonst das weibliche Geschlecht so geheim zu halten pflegt, durch den Druck gemein zu machen; und diese löbliche Absicht ist auch durchgehends so wohl aufgenommen worden, daß das Buch anjetzo schon zum vierdtenmal abgedruckt werden müssen.

Wir sehen nicht, warum man, in den bisherigen Auflagen, das an sich so trefliche Koch-Buch, gleich auf dem Titul-Blat, damit noch beliebter zu machen gesucht habe, daß man dasselbe als eine Sammlung lauter aus dem Parnasso heimlich entwendeter Gemerkzettel vorgelegt. Wir halten vielmehr dafür, daß sich auch eine solche Schrifft bey allen ehrliebenden

Gemüthern mit deutlichen Kennzeichen einer wahren Ehrlichkeit am meisten in Hochachtung setzen könne.

So stellen wir auch dermahlen eine in ihrer Kunst fürtrefflich-geübte Köchin vor, wie sie, ohne zu wissen wer Ceres, Diana und Pomona sey, doch mit allen, zur Vergnügung des Geschmacks und Nahrung der menschlichen Lebens-Kräffte dienlichen, Gerichten unvergleichlich wol umzugehen weiß.

Wir haben gute Ursachen, unser Koch-Buch mit dergleichen verlegenen Namen heidnischer Gottheiten zu verschonen, und es dem Kunstbelobten Frauenzimmer frey heraus zu sagen, daß ihnen allhier nichts wenigers als die alte Griechische und Römische Art zu kochen, sondern nur die beste heutige teutsche und französische Zubereitung aller Speisen vorgeleget werde.

Doch hat unsere ehemalige Vorrede völliges Recht und gute Ursachen gehabt, zu erinnern, daß unsere Köchin durchaus keine Anleitung zu einigem Uberfluß und unnöthig kostbaren Gastereyen geben wolle. Diese sind ja wol leyder! schon selber genug eingerissen, und durch uns auch nimmer zu ändern. Die Einfalt der Speisen, womit sich die erste Welt gesättiget, ist mit der ersten Welt veraltet, und würde jetzt niemand mehr seine Erstgeburt, mit dem hungerigen Esau, um ein Linsen-Gerichte verkauffen wollen.

Unsere Köchin lehret nur, wie dasjenige, was ein jedes zu speisen und aufzutragen willens ist, auch wolgeschmack und nach eines jeden Belieben zubereitet und gekocht werden müsse. Daher handelt sie, neben den kostbaren und niedlichen Speisen, auch von geringen und schlechten, ohne in der Wahl derselben jemanden das geringste vorzuschreiben.

Der

Der kurze Entwurff hievon ist gleich nach dieser Vorrede zu finden, und darinnen das ganze Werck auf einmal, ohne Umwendung vieler Blätter, zu durchsehen.

In den dreyfachen Registern sind alle und jede Speisen, welche diesem, nun zum viertenmal aufgelegten, Koch-Buch einverleibet sind, auf das fleißigste und richtigste eingezeichnet, so, daß sie gar leicht zu finden, und den nachsuchenden nicht allein das Blat oder die Seite anweisen, woselbst die verlangte Speise stehet, sondern auch was, und wie vielerley Speisen von diesem oder jenem Stuck zubereitet werden können, und im gegenwärtigen vollständig-vermehrten Koch-Buch anzutreffen sind.

So ist es auch mit der Zugab beschaffen, woselbst die in diesem Buch enthaltene Speisen, wann und zu welcher Zeit sie gut zu bekommen, nach denen zwölff Monaten sehr mühsam eingetheilet worden, damit man die geneigte Leserin-

nen

nen des verdrüßlichen Nachsinnens überheben, und sodann in Verfertigung der Marckt- oder Einkauff-Zettul ihnen desto leichter an die Hand gehen möchte.

Die Formuln zu Gastereyen und Mahlzeiten, sind einig und allein aus den in dem Koch-Buch befindlichen Speisen zusammen gesetzet, und durch die beygefügte Zahl, das Blat, wo jede Speise zu finden, mit der grössern Schrifft aber, die Haupt- oder grössere Schüsseln jedesmahl angedeutet worden; jedoch nur den Ungeübten zur Anweisung, keineswegs aber den hierinnen Erfahrnen und Geübten, als welche von selbsten, ihrem Verstand, und denen Landes-üblichen Gebräuchen nach (welche hier so, dort aber anderst, beliebet werden,) sich bestens zu helffen, und alles auf das geschicklichste auszufinden und anzuordnen wissen. Zudeme wird jedem, so sich besagter Formuln zu bedienen gedencket, frey gelassen, zu geben und zu

nehmen,

nehmen, davon- und dazu zu thun, was und wie es beliebig ist, weil man sich, wie gedacht, allein an die in diesem Koch-Buch befindliche Speisen halten wollen.

Die Vorstellung von Zertheilung eines Rindes, und Kalbs, ist ebenfalls mit angehefftet worden, dieweilen ein und anderer Stücke, der allhiesigen Benennung nach, Meldung geschehen, damit die Fremde um so viel desto leichter ersehen und verstehen möchten, was man damit gemeinet habe.

Man hat schon in den vorhergehenden Auflagen dieses Buchs angezeiget, daß man sich alhier auch nach der Französischen Kuchen-Mode richten wollen. Die Einbildung regieret noch immer, daß nicht nur die Geberden und Kleider, sondern auch andere Dinge, alsdenn erst wol anständig scheinen, wann sie à la Mode Françoise eingerichtet sind. Insonderheit hat man beobachtet, daß die Köche an Fürstl. Höfen, entwe-

der gebohrne Franzosen seyn, oder doch in ihrer Kocherey auf Französische Art verfahren müssen, welche Gewohnheit dann auch so gar bey reichen Bürgern eingerissen ist. Die geneigten Leserinnen finden demnach in diesen Blättern auch einen Unterricht hievon, nur anjetzo mit der Veränderung, daß die Stellen, die aus dem sogenannten Französischen Königl. und Bürgerlichen Kochbuch, (le Cuisinier royal & bourgeois) genomen und übersetzt sind, nicht in einen besondern Anhang zusammen gedruckt, sondern hin und wieder durch das gantze Buch, eine jede an ihrem Ort, vertheilt, und dißmal mit einem Zusatz vieler andern raren Speisen vermehret worden sind.

Wie aber keine Köchin in der gantzen Welt zu finden, welche so geschickt, daß sie eine Speise also zurichten kan, die jederman schmecket, sintemaln sie diesem zu süß, jenem zu sauer, einem andern zu viel, dem vierdten aber zu wenig gesaltzen

saltzen seyn würde, als wollen wir diese unsere Köchin solchem allgemeinen Fato und Schicksal nicht entreissen, wohl wissend, daß auch sie ihre Tadler finden, und wie offt ein übler Schreiber der Feder die Schuld giebet, also auch, manche ungeübte oder nachläßige Köchin, so das Essen verderbet, diese unsere unschuldige Köchin mit ihrem Koch-Buch anklagen werde, zumal sie nicht zur Stelle, daß sie sich verantworten könnte.

Die in der Koch-Kunst wohlgeübte Künstlerinnen werden höchsten Fleisses ersucht, ein bescheidenes Urtheil von gegenwärtigem Werck zu fällen, und diejenige, so selbiges gesamlet, mit Folge der Zeit, so sie einige Fehler gefunden, eines bessern freundlich zu belehren, welche dann nicht ermangeln werden, solche ihre Freund-günstige Erinnerung fleißigst anzumercken, und mit der Zeit zu verbessern.

Mit heimlicher Nachrede gedencket man ver-

schonet zu bleiben, weil selbige aufrichtig- und Tugend-liebenden Frauenzimmer nicht zukommet.

Wir hoffen vielmehr, die Liebhaberinnen dieser künstlichen Ubungen werden unsere Mühe und Sorgfalt geneigt aufnehmen, und sich dieses nun vollständig vermehrte neue Werck auch aufsneue bestens empfohlen seyn lassen.

Kurtzer

Kurtzer Entwurff des gantzen Wercks.

Der I. Theil handelt von Suppen. pag. 1.
Der II. von Musen, Breyen, und Koochen. 45. 79.
Der III. von Zubereitung der Fische, Krebse, und Austern. 93.
Der IV. von unterschiedlichen Pasteten. 193.
Der V. von mancherley Gebratenen Speisen. 274.
Der VI. von allerhand Brühen über das Gebratene. 292.
Der VII. von Eßigen, Saläten, und Salsen. 321.
Der VIII. von denen Vor-Richten. 362.
Der IX. von gesottenen und gedämpfften Geflüg, Wildpret und Fleisch. 415.
Der X. von Zubereitung der sogenannten Neben-Essen. 495.
Der XI. von denen Speisen von Eyern. 600.
Der XII. von gefüllt- und gedünsteten Früchten. 624.
Der XIII. von allerley Gebachenen. 644.
Der XIV. von verschiedenen Gallerten oder Sultzen, und Säfften. 758.
Der XV. von conservirt- und eingemachten Früchten und Wurtzeln. 807.
Der XVI. von mancherley Dorten. 837.
Der XVII. von Zucker- und Quittenwerck. 889.

Die Zugabe

Bestehet:

I. In einem gründlichen Unterricht, wann und zu welcher Zeit des Jahrs allerley Arten der Fische, des Wildes, Geflügels, der Früchte, des Kräuterwercks, und Zugemüses am besten zu bekommen, und die in diesem Koch-Buch befindliche Richten und Speisen zu verspeisen sind; nach denen zwölff Monaten eingetheilet, als:

Im

Im Jenner. 986.
Im Hornung. 990.
Im Mertzen. 993.
Im April. 996.
Im Majo. 999.
Im Junio. 1002.
Im Julio. 1006.
Im Augusto. 1010.
Im September. 1015.
Im October. 1020.
Im November. 1025.
Im December. 1030.
Durch das gantze Jahr. 1035.

II. In einer Anweisung zu verschiedenen Gastereyen, ebenfalls auf alle Monate durch das gantze Jahr eingerichtet. 1049.

III. In einer Erklärung der in einem Kupffer-Stich vorgestellten Zertheilung eines Ochsens 1081.
Ingleichen eines Kalbs, beede auf Nürnbergische Art. 1084.

Erster

Erster Theil/
In sich haltend folgende
Suppen.

1. Ollapotrid-Suppe.
2. Eine Französische Suppe von Fricando (oder Fricasee) gespicket mit Morgeln und Just (oder Brüh.)
3. Eine andere Französische Suppe.
4. Wieder eine andere Französische Suppe.
5. Noch eine andere Französische Suppe oder Botage.
6. Wieder eine dergleichen Suppe oder Botage.
7. Botage oder Französische Suppe.
8. Eine Spanische Schalckobin-Suppe von Käß.
9. Eine Rebhun-Suppe für Krancke.
10. Eine Hüner-Suppe.
11. Suppe von Hüner-Beinen.
12. - - - gestossenen Hünern mit Habermehl.
13. - - - Hüner-Leberlein.
14. Bries-
15. Kleine Vögelein-
16. Gefüllte-
17. Bratwürst-
18. Speck-
19. Nieren- } Suppe.
20. - - Suppe auf andere Art.
21. Krebs-Suppe.
22. - - - - auf andere Art.
23. - - - - mit Kern oder Raum.
24. - - - - mit Milch und Mandeln.
25. - - - - mit gestürtzt- u. verlohrnen Eyern, wie auch gefüllten Krebs-Nasen.
26. Hecht-
27. Fisch-
28. Fasten-
29. Muschel-
30. Fischrogen-
31. Austern-
32. Sardellu-
33. Schnecken- } Suppe.
34. Suppe von Eyerdottern.
35. Andere Eyerdottern-Suppe.
36. Hader-Suppe von Eyern.
37. Andere Hader-Suppe von Eyern.
38. Eyer- oder Töpflein-Suppe.
39. Suppe von gebachnen Eyern.
40. Suppe von verlohrnen Eyern.
41. Eine andere dergleichen Suppe mit Eyern in Butter verlohren.
42. Suppe von gestürtzten Eyern.
43. Eyerwammen-Suppe.
44. - - - - auf andere Art.
45. Gehackte Suppe.
46. Gerlebene - -
47. Suppe vor Kindbetterinnen.
48. Choccolaten-Suppe.
49. Süsse Raum- oder Kern-Suppe.
50. - - - - auf andere Art.
51. - - - - mit Mandeln.
52. Kräfftige Geißmilch-Suppe für Schwindsüchtige.
53. Andere dergleichen Geißmilch-Suppe.
54. Oster- oder saure Milchram-Suppe.
55. Eine saure Milchram-Suppe.
56. Dicke Milchram-Suppe.
57. Andere Milchram-Suppe.
58. Buttermilch-Suppe.
59. - - - - auf bessere Art.
60. Käs-Suppe.
61. - - - auf welsche Art.
62. Muscaten-Brod-Suppe.
63. Reinfall-Suppe.
64. Andere Reinfall-Suppe.
65. Andere kräfftige Reinfall-Suppe.
66. Reinfall-Suppe mit der Mandel-Milch.
67. Noch eine andere Reinfall-Suppe.
68. Malvasier-Suppe.
69. Wein- - -
70. Andere Wein-Suppe.
71. Wein-Suppe mit Mandeln.
72. Wein-Suppe für Schwindsüchtige.

73. Meet-Suppe.
74. Meet-Suppe auf andere Art.
75. Weisse Bier-Suppe mit Kern oder süssen Raum.
76 Andere weisse Bier-Suppe.
77. Noch andere weisse Bier-Suppe für die, so mit der Husten behafftet.
78 Noch andere Bier-Suppe.
79. Weitzenbier-Suppe.
80 Rothe oder braune Bier-Suppe.
81. Noch eine braune Bier-Suppe auf andere Art.
82. Citronen-Suppe.
83. - - - - auf andere Art.
84. Limonien-Suppe.
85. Datteln oder Zibeben- } Suppe.
86. Caperrn- }
87. Mandel- }
88. Mandel-Suppe auf andere Art.
89. Kräfftige Mandel-Suppe vor Krancke.
90. - - - - - auf andere Art.
91. Suppe von Krafft oder Pistazien-Nüßlein.
92. - - - - - auf andere Art.
93. Kräfftige Suppe für Krancke.
94. - - - - - auf andere Art.
95. Aepfel- }
96. Nuß- } Suppe.
97. Weixel- }
98. Weixel-Suppe auf andere Art.
99. Noch auf andere Art.
100. Quitten-Suppe.
101. Hüffen- oder Hagenbutten-Suppe.
102. Andere Hüffen-Suppe.
103. Castanien-Suppe.
104. Erdbeer- }
105. Ribes- oder Johannes-Beer- }
106. Weinbeerl, klein Rosin- oder Corinthen- }
107. Cucumern / Gurcken oder Kümmerling- } Suppe.
108 Kürbis- }
109. Morgeln- }
110. Andere Morgeln- oder Maurachen- }
111. Majoran- oder Maseran-Suppe.
112. Grüne oder Französische Suppe.
113. Körbleinkraut-Suppe.
114. Andere - - - -
115. - - - - - auf andere Art.
116. - - - - - für Krancke.
117. Roßmarin-Suppe.
118. Seller-Suppe.
119. Agrest-Suppe.
120. Borretsch- oder Borragen-Suppe.
121. Sauerampffer-Suppe.
122. - - - - - auf andere Art.
123. - - - - - auf Niederländisch.
124. Petersilien- oder Peterlein- }
125. Ruben- }
126. Hanff- }
127. Brunnenkreß- } Suppe.
128. Scorzonera- }
129. Wegwarten- oder Cichorien- }
130. Keimlein-Suppe von Cichorien- oder Wegwarten-Wurtzeln.
131. Anis-Suppe.
132. Spargel-Suppe mit Kalbfleisch.
133. Andere Spargel- }
134. Kümmel- }
135. Zwiebel- } Suppe
136. Knoblauch- }
137. Sauer-Kraut- }
138. Suppe von Kief- oder frischen Erbsen.
139. Sächsische Erbsen-Suppe mit Schweinfleisch oder Gäns-Keulen.
140. Erbsen-Suppe.
141. - - - - - auf andere Art.
142. Noch eine Erbsen-Suppe auf andere Art.
143. Saure Erbsen-Suppe
144. - - - - - vor Krancke.
145. Blinde Erbsen-Suppe.
146. Weisse Erbsen-Suppe.
147. Linsen-Suppe.
148. Haber- - -
149. Andere Haber-Suppe.
150. Reiß- }
151 Gersten- } Suppe.
152. Grieß- oder Grütz- }
153. Mehl- }
154. Gebrannte Wasser-Suppe.
155. - - - - Suppe mit Mehl.
156. - - - - - - - mit Mandeln und Weinbeerlein.
157. Semmel- oder Röckelein-Suppe.
158. Bretzen-Suppe.
159. - - - - - auf andere Art.
160. Sträublein-Suppe.

1. Eine

1. Eine Ollapotrid-Suppe.

Man nehme abgesottene Krebse, schähle selbige aus, und schneide sie gantz klein würfflicht; dergleichen thue man auch mit abgesottenen oder abgeschipfften Kälber-Briesen: dann nehmet dürre oder frische Morgeln, brühet solche wohl, oder siedets gar etwas wenigs im Wasser, seyhets ab, und röstets in einer Butter, alsdann kan mans auch in der Fleischbrüh sieden lassen, daß sie weich werden, nachmal aus der Brüh heraus nehmen, und ebenfalls klein würfflicht schneiden; ist die Zeit, da man frische, oder bey uns so genannte Kief-Erbsen haben kan, so körnet solches aus, siedet sie auch zuvor besonders ein wenig in einer Fleischbrüh, seyhet dann die Brüh davon herab, und thut Krebse, Morgeln, Briese und die frische- oder Kief-Erbsen, alles zusammen in einen stollichten Hafen, zuvor aber machet auch von denen gestossenen Krebsschalen, mit guter Fischbrüh durchgezwungen, auf die bey Num. 3. beschriebene Art, eine gute Suppe oder Brüh zusammen, würtzet sie wohl, und giesset sie dann auch in einen stollichten Hafen, auf die letzt aber werfft ein Stück Butter darzu, last alles ein wenig mit einander aufsieden: indessen bachet drey oder vier Semmel-Schnitten hell aus dem Schmaltz, thut solche in die Schüssel, schöpffet die Krebse, Morgeln, Briese und Kief- oder frische Erbsen fein mit einem grossen Löffel heraus, leget solches auf die Schnitten, richtet die Krebsbrüh auch darüber an, und tragts alsdann zu Tisch.

2. Eine Französische Suppe von Fricando (oder Fricasée) gespicket mit Morgeln und Just (oder Brüh.)

Nimm Kalbfleisch, schneide es in dünne Scheiben, eines halben Fingers dick, und so breit es kommen kan, nimm kleinen Speck, spicke es wie ein Rebhuhn, lege die Fricando in eine Castrol-Pfanne, mache sie braun, als wann du Just wilt machen, wenn es braun ist, so gieß Fleischbrüh darauf, laß es meist gar kochen, nimm es denn wieder aus der Pfanne, treibe es durch einen Seyher, lege die Fricando dann wieder in den Just hinein, und thue Morgeln dazu, laß es sieden, wann es Zeit ist anzurichten, so schneide Semmel in Scheiben, lege sie in eine Schüssel, gieß ein wenig Fleischbrüh darauf, setze es ein wenig auf Kohlen, richte die Fricando darauf an, gieß die Morgeln darüber, so ist es fertig.

3. Eine andere Französische Suppe.

Man nehme junge gefüllte Hüner oder Tauben, (so man nach Belieben auf die, unter den Titel der gedämpfft- und gesottenen Speisen, beschriebe-

ne Art füllen kan) lasse selbige besonders sieden, alsdann thue man gefüllten Kohl oder Kraut, Morgeln oder Maurachen, kleine Stäudlein Endivien, Käß-Kohl, Spargel, kleine Fleisch- oder Leber-Knödlein, in einen Hafen oder Topff, und lasse solches gleichfalls sieden: dann nehme man ferner ausgeschälte Krebse, Artischocken-Kerne, Nudeln und Raffiolen; bache solche aus Schmaltz heraus, und röste zuletzt die kleinen Brüstlein von Vögelein darinnen. Von diesen jetzt-besagter Massen gesottenen Sachen kan man die abgegossene Brüh über zerstossene Krebs-Schalen schütten, durchzwingen, ein Stücklein Butter samt dem beliebigen Gewürtz darein werffen, und also zusammen aufsieden lassen. Inzwischen pflegt man drey oder vier gebähete Semmelschnitten in die Schüssel zu legen, und etwas von abgesottenen klein-zerhackten Briesen darüber zu streuen, die gefüllte, oder auch nach Gefallen ungefüllte, junge abgesottene Hüner oder Tauben in die Mitten, rings herum aber die übrig-gesottene Sachen zu legen, und die Brüh siedend darüber zu richten: die gebachene Sachen aber, sonderlich gebachene Grundeln, kan man um den Rand der Schüssel, auch wohl auf das Gesottene, so zierlich, als immer möglich, legen, und mit Muscatenblüh bestreuen: so es gefällig, kan man kleine Bratwürst und Nierlein gleichfalls untermischen.

4. Wieder eine andere Französische Suppe.

Schneidet Hauß-Brod auf, wie zu einer Schmaltz-Suppen, richtets in eine Schüssel, darnach hacket ein Kälbern, Schöpsen oder Wildpret-Brätlein klein, streuet es auf das Brod, sodann wieder eine Lag Brod, und wieder gehacktes Brätlein, biß die Schüssel voll wird, alsdann giesset warme Fleischbrüh darauf, daß naß wird, brennet heiß Schmaltz darauf, man muß auch zuweilen ein wenig Pfeffer dazwischen streuen, und also auf den Tisch geben, ist gar gut.

5. Noch eine andere Französische Suppe oder Botage.

Nehmet grüne Erbsen und Bohnen, so beede noch etwas zart sind, Peterßilien oder Peterlein und Portulack, oder Burtzel-Kraut, wie auch Champignons oder Garten-Schwämm, waschet die Kräuter, Erbsen und Bohnen im Wasser reinlich ab, putzet die Schwämme gleichfalls, siedets mit Saltz und Pfeffer gewürtzet ab, werffet dann so wohl die gekochte Schwämme, als die gewaschene Kräuter in den Hafen zu dem siedenden Fleisch, Hünern oder Tauben, lasset alles zusammen aufwallen, und richtets dann an.

6. Wieder eine andere Französische Suppe oder Botage.

Füllet eine Kalbs-Brust, wie solche im fünfften Theil dieses Koch-Buchs gelehret wird, überbratet sie ein wenig am Spieß, leget sie dann in einen

Topf oder Hafen, und zwey Capaunen, oder schöne grosse Hüner dazu, nachdem es die Zeit leidet, lassets mit gutem Gewürtz, als Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blumen, und ein wenig Gewürtz-Negelein folgends gar sieden, werffet letzlich ein gut Stuck Butter, Limonien und Champignons, oder Garten-Schwämme, und, so es beliebt, auch ein wenig Chalotten darein, lasset es einen und den andern Wall thun, beleget die Schüssel mit gebähetem Brod, und die Kalbs-Brust samt den Hünern oder Capaunen darauf, richtet die Brüh darüber an/ und beleget diese Botage mit kleinen Knödlein und Bratwürstlein, lasset etliche hart gesottene Eyer klein hacken, um diese Suppe und den Rand der Schüssel damit zu überstreuen.

7. Botage oder Französische Suppen.

Brühe Hüner, daß sie schön weiß sind, mach ein eingerührtes Eyer-Schmaltz gantz lind, weich eine Semmel in Kern, hacke die Semmel samt dem Eyer-Schmaltz, und ein gut Theil ausgekörlte Krebs, etwas Mandel gantz klein, thue Cardamomen und Muscatblüh darein, schlag an diese Füll noch 1. oder 2. Eyer, daß sie gantz lind wird; Indessen untergreiff die Hüner mit einem Kochlöffelein auf der Brust, daß du sie füllen kanst, fülle diese Füll in die Hüner, lege die Hüner in eine Fleischbrüh, oder welches noch besser in halb Wasser und halb Brüh, daß sie schön weiß werden, alsdann bereitet eine Krebs-Suppen, wie Num. 21. beschrieben ist, bähet Schnitten weisses Brod, leget sie in die Schüssel, und unter die Schnitten Brod, leget zu Stücklein geschnittene Leber-Reider, und auf die Schnitten Brod ausgekörlte Krebs, und die Scheeren aufgesteckt, dann die gefüllte Hüner in die Mitten auf die Schnitten gelegt, und sodann die Krebs-Brüh daran gegossen, aber nicht über die Hüner; dann diese sollen schön weiß bleiben. Man kan die Hüner mit grünen länglicht-geschnittenen Pistazzien-Nüßlein bestecken, und die Eyer von den gesottenen Krebsen darauf streuen. Der Rand der Schüssel kan mit gefüllten Morgeln oder Krebs-Nasen, auch gebachenen Schnitten bezieret werden.

8. Eine Spanische Schakkobin-Suppe von Käß.

Nimm ein wenig Kalbs-Braten, hacke es gantz klein, einen Parmesan-Käß, reibe ihn, ingleichen schneide auch Ochsenmarck klein, nimm die Rinde von einer Semmel, lege es in eine Schüssel, streue den Käß, das gehackte Fleisch und Ochsenmarck darüber her/ schneide denn eine Semmel in Scheiben, lege es oben über das gehackte Fleisch, streue Käß allein darauf, lege wieder von der Rinde oben auf, streue Ochsenmarck, Kalbfleisch und Käß drüber her, gieß dann gute Brüh darauf, setze die Schüssel aufs Feuer, laß es ein wenig sieden, gieß ein wenig Just darüber, garnire die Schüssel mit Pistazzien, so ist es fertig.

9. Eine Rebhun-Suppe für Krancke.

Bratet das Rebhun ab, lasset es kalt werden, hacket oder stosset es klein, thut es in ein Häfelein, giesset gute Hüner-Brüh daran, und ein wenig Wasser, daß nicht zu gesaltzen wird, setzet es zum Feuer, lasset es sieden, treibt es durch einen Seyher, thut noch ein wenig Gewürtz, als Muscaten-Blüh und Cordamomen daran, lasst es noch ein wenig sieden, thut Butter daran, und richt es über gebähtes Brod.

10. Eine Hüner-Suppe.

Brühe und putz das Hun sauber, überschüpf es ein wenig, hacke es klein, thue es in einen stollichten Hafen, nimm ein wenig Dotter- oder Mandel-Brod, gieß Wein, und von dieser Hüner-Brüh daran, laß sieden, treib es hernach durch einen Seyher oder Durchschlag / thue Muscat-Blüh, Pfeffer, Cordamomen daran, laß es einen Wall aufthun, thue ein wenig Butter daran, und richts über gebäht oder geröstet Brod. Wann man will, kan man es mit etwas Citronen-Safft sängerlicht machen.

11. Eine Suppe von Hüner-Beinern.

Hacke das Fleisch von einer gesottenen Hennen klein, stosse hernach die Beine und das gehackte Fleisch zusammen, in einem Mörsel, nimm dann einen Schnitten gebähetes weisses Brod, und thue ihn samt dem Gestossenen in ein Töpflein oder Häfelein, gieß hernach Hennen-Brüh daran, und lasse es eine Weile sieden, alsdann treibs durch ein Sieblein, thue Muscaten-Blühe, Cardamomen und Butter daran, lasse es nochmal aufsieden, und richts über weiß gebähetes Brod. NB. Dabey zu mercken, daß ungefähr zu einem halbgestossenen Hünlein insgemein eine halbe Maas Fleischbrüh genommen werde.

12. Eine andere Suppe von gestossenen Hüner-Beinen mit Habermehl.

Nehmet die Bein, samt ein wenig Fleisch, von einer gesottenen Hennen, wie auch eine kleine Handvoll abgezogener Mandel, stosset alles mit einander in einem Mörsel klein, röstet hernach einen Kochlöffel voll Habermehl im Schmaltz, thut solches auch zu den Gestossenen, giesset Hennen-Brüh daran, und last es einen guten Sud thun, treibts nach diesem durch einen Seyher, machts mit einer andern Hennen-Brüh dünn zur Suppen, würtzt es mit Cardamomen und Muscaten-Blüh, und last es noch einmal aufsieden, so ihr es aber anrichten wollet, könnet ihr Butter darein thun, und alsdann über gebähet oder ander weisses Brod anrichten.

13. Eine Suppe von Hüner-Leberlein.

Nehmet drey oder mehr Hüner-Leberlein, nachdem ihr viel Suppen verlanget, lasset dieselben nur einen Sud in einer Fleischbrüh thun, denn sie müssen gantz weich bleiben, zerrühret sie dann durch einen Seyher oder Durchschlag, und zwingets ohngefehr mit einer halben Maas Fleischbrühe durch, lasts wieder aufsieden, und würtzt es mit Muscaten-Blühe und Cardamomen, last auch kurtz zuvor, ehe man es anrichtet, ein Stuck Butter nur einen einigen Sud aufthun, und richtets dann über weiß gebähetes Brod.

14. Eine Bries-Suppe.

Wann man eine Bries-Suppe zu machen gedencket, muß man die Briese nur ein klein wenig abschipffen, dann die lange oder Hals-Briese zu Plätzlein, und die andere würfflicht schneiden; Indem machet einen Teig an von Eyern, Mehl, und ein wenig Milch, dann ziehet diese Briese durch den Teig, und bachets schön gelb heraus, oder man kans auch nur im Mehl schwingen, und bachen: Alsdann thut die würfflicht geschnittene Briese in die Schüssel, und richtet eine gute Fleischbrüh/ mit Butter und Gewürtz zusammen gemacht, darüber an, zieret dann mit den gebachenen Plätzlein den Rand der Schüssel aus.

15. Eine kleine Vögelein-Suppe.

Man soll rockenes Brod aufschneiden, wie zu einer Schmaltz-Suppe, eine gute Rindfleisch-Brüh darüber giessen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten, auf das Brod mit in Schmaltz gerösten Zwiefeln legen, pfeffern, und ein wenig mit Essig besprengen.

16. Eine gefüllte Suppe.

Nehmet kälberne abgeschipffte Briese, hacket sie klein, röstet dann ein wenig geriebenes Eyer-Brod in Butter, und rühret es unter die gehackte Briese, würtzet es mit Pfeffer, Muscat-Blüh und Cardamomen, schlaget Eyer daran, zu zwey paar Briesen, nehmet zwey Dötterlein und ein gantzes Ey, und rühret das Gehäck mit an, giesset ein wenig Fleischbrüh darzu, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, thuts ferner auf diejenige Schüssel, darinn es zu Tisch getragen wird, und laßt es auf einer Glut oder Kohlfeuer einen Sud aufthun, daß es gleichsam nur ein wenig stockicht wird: indessen bähet Schnitten von einem Weck oder Semmel, und röstet solche schön trocken in Schmaltz, leget dann diese Schnitten auf das Gehäck in die Schüssel, und lasset eine Fleisch- oder Hennen-Brüh siedend werden, würtzet

tzet solche mit Cardamomen und Muscaten-Blüh, thut auf die letzt auch ein gut Stücklein Butter hinzu, und giesset solche über diese gefüllte Suppe.

NB. Wanns beliebt, kan man auch zuvor mit der siedenden Brüh ein oder zwey Eyer-Dottern verklopffen, anrühren und über die Suppe richten: oder man kan auch an statt der Fleischbrüh ein Gestossenes von Hennen-Beinen dazu machen, wie dergleichen Suppen bald hernach beschrieben werden: man mag auch solche gefüllte Suppen von ausgeschählten Krebsen machen / dieselbe klein hacken, und die Füll allerdings anmachen, wie allbereit oben von den Briesen gemeldet worden: Oder man kan Krebs und Briese zur Füll unter einander nehmen, sodann von den gestossenen Krebsschalen eine Suppe darüber richten; wie selbige besser unten beschrieben zu finden.

17. Eine Bratwurst-Suppe.

Laß ein gebähet Brod in einer Fleischbrüh sieden, wanns weich ist, treibs durch einen Seyher, würff Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüh, und ein Stück Butter darein, laß es noch einmahl auffieden, brate indessen Bratwürste ab, schneide dieselbe zu kleinen Stücklein eines Gliedslang, lege sie auf gebähete Brod-Schnitten, richte die erst-besagte Brüh darüber, reibe eine Muscat-Nuß darauf, und trags zu Tisch.

18. Eine Speck-Suppe.

Nehmet Wasser, saltzets und lasset es sieden, richtets über aufgeschnittenes Rocken-Brod an, setzt es auf die Kohlen, lasset es wohl austrocknen, schneidet dann einen Speck würfflicht, lasset ihn in einem Pfännlein heiß werden, bis er schön gelb ist, brennet ihn hernach über die Suppe. NB. Wanns beliebt, kan man diese Suppe in eine andere Schüssel stürtzen, oben noch einmahl Speck darüber brennen, und Ingber darauf streuen.

19. Eine Niern-Suppe.

Wann man von einem Nier-Braten einen übergebliebenen Niern hat, so hacke man ihn klein, samt etwas weniges von dem Fett desselben; lasset eine Brühe siedend werden, und thut den gehackten Niern darein, würtzet es mit Cardamomen und Muscat-Blüh, lasset es miteinander auffieden: zuletzt thut ein Stück Butter hinein, lasset es noch einen Wall aufthun, dann richtet es über weiß-gebähete Schnitten.

20. Noch eine Niern-Suppe, auf andere Art.

Der Niern wird, samt etwas weniges von dem übergebliebenen Braten, gehackt, von einem Weck oder Semmel die Schnitten gebähet, oder

auch

auch im Schmaltz geröstet, in eine Schüssel gelegt, und der gehackte Niern darauf gestreuet; indessen macht man eine Brühe siedend, welche man, wann zuvor etwas Butter darinnen zergangen, würtzet, und über das Brod und den gehackten Niern ausgiesset, dann setzet man die Schüssel wohl zugedeckt auf eine Glut oder Kohlfeuer, um noch einen Sud aufzuthun; ehe man diese Suppe zu Tisch trägt, kan man, auf zuvor schon beschriebene Art, Eyer darauf verliehren. NB. Man mag auch unter den Niern ausgeschählte Krebse, oder, an statt des Nierns, lauter Krebse; ingleichen auch Briese hacken, und dann die Eyer darauf verliehren.

21. Eine Krebs-Suppe.

Siede ein halb Pfund Krebs im Wasser, mit Saltz und ein wenig Pfeffer, wann sie nun gesotten sind, so thue das Bittere vornen in der Nasen davon, das andere stosse miteinander, samt ein wenig Butter, klein, bähe einen Schnitten weiß Brod, und thue dasselbe, samt dem Gestossenen, in ein Häfelein, giesse ein wenig mehr als eine halbe Maaß Fleischbrühe darau, und laß es sieden, hernach treibs durch einen Seyher, würtze es mit Cardamomen und Muscaten-Blühe, und laß es wieder auffieden, alsdann thue Butter darein, und richte es über weiß gebähtes Brod: Solls aber noch besser seyn, so kanst du im Anrichten Eyer-Dottern darein thun.

22. Noch eine Krebs-Suppe, auf andere Art.

Nimm Krebse, siede und schähle sie, wie oben gemeldet, stoß in einem Mörsel, und schlags mit Wein durch, nimm ein Mehl, rösts in Schmaltz, und giesse die durchgeschlagene Krebsbrüh darein, mische Zimmet, Saffran und Zucker darunter, laß es sieden, richte es dann über weiß gebähtes Brod, und streue zuletzt Zucker und Trisanet darauf; Man kan auch, so man will, in dieser Brüh ausgeschählte Krebse sieden.

23. Eine Krebs-Suppe mit Kern oder Raum.

Zu einer halben Maaß Kern oder süssen Raum nehmet ein halb Pfund schöne frische Krebs, schneidet solchen das Bittere bey der Nasen heraus, alsdann stosset solche lebendig, samt einen Stücklein Butter, und ein Stücklein gebähten Brod, so klein, als immer seyn kan; Es ist aber zu wissen, daß, sobald das Bittere aus einem Krebs genommen ist, muß solcher zerstossen werden; und darff man nicht warten, bis aus allen das Bittere genommen ist, dann wann sie nicht lebendig gestossen werden, so wird die Suppe nicht roth; Thue dann die zerstossene Krebse in den siedenden Kern oder

Raum, laß es eine gute Weile sieden, dann zwings durch einen Seyher, und würtze es mit Muscat-Blüh und Cardamomen, laß es noch ein wenig aufsieden, und ehe die Suppe angerichtet, muß man, an statt anderer Butter, schöne rothe Krebs-Butter daran thun, und zwey oder drey Eyer-Dottern hinein rühren, auch, nach Belieben, Zucker und Zimmet darauf streuen.

24. Eine andere Krebs-Suppe, mit Milch und Mandeln.

Zerstosse eine Hand-voll Mandel, mit ein wenig Milch, wohl klein, zwinge selbige alsdann durch, indessen zerstosse etliche ohne Saltz abgesottene Krebse, und zwinge sie ebenfalls mit obbesagter Mandel-Milch durch: wann man will, kan man die Krebse auch in der Milch aufsieden, durchzwingen, und dann noch einen Wall aufthun lassen; Zuvor aber muß man würfflicht-geschnittenes weisses Brod in Schmaltz rösten, und nachdeme man ein Stück Butter in vorbesagte Milch geworffen, gar wenig und gelinde aufstrudeln lassen, und dann zu Tisch tragen.

25. Noch eine andere Krebs-Suppe, mit gestürtzt- und verlohrnen Eyern, und gefüllten Krebs-Nasen.

Siedet zuförderst Krebse auf die jederman bekannte allgemeine Art, schählet selbige aus, und hacket sie klein, alsdann bereitet die gestürtzte Eyer auf diejenige Weise, wie sie bald hernach, bey der Suppe mit gestürtzten Eyern, beschrieben wird; Vermenget dann das, so von den geöffneten Eyern an Weissen und Dottern heraus gelauffen, mit Semmel-Mehl, und denen geschählt- und gehackten Krebsen, würtzet es, und füllet mit dieser Füll sowohl die ledige Krebs-Nasen, als auch halb-zerschnittene Eyer-Schalen, voll an, legt selbige in einen eisernen Faum- oder Schaum-Löffel, haltet ihn in heisses Schmaltz, und bachets also heraus; Inzwischen röstet oder bähet Semmel- oder Wecken-Schnitten, legt sie in die Schüssel, und dann auf dieselbige die gefüllt- und gebachene Krebs-Nasen, jedesmahl eins um das andere Abwechsels-Weiß; Zuletzt richtet die zuvor beschriebene Krebs-Suppe darüber.

26. Eine Hecht-Suppe.

Schuppe einen Hecht, schneide ihn zu Stücken, sprenge solche mit ein wenig Saltz ein, wältze sie in Mehl, bache sie im Schmaltz, thue es heiß in einen Mörßner, stosse es wohl, treibs durch mit Wein und warmer Fleischbrüh, thue Muscat-Blüh, Jngber, Cardamomen, ein wenig Butter dazu, laß es in einen Hafen ein wenig aufsieden, und richte es über geröste Semmel.

27. Eine

27. Eine Fisch-Suppe.

Nimm zwey oder drey Stück von einem Hecht, oder andern Fisch, darnach du viel machen willt, bach solche im Schmaltz, wie auch Petersilien-Wurtzel, hübsch bräunlich, röst ein oder zwey Semmel-Schnittlein, schähle etliche Mandeln, bräune solche, als wann du Castanien wolltest braten, gieb aber acht, daß sie nicht rauchicht werden, stosse die Mandeln klein, und wann sie schier fertig sind, so thue den gebachenen Hecht, Petersilien-Wurtzel, Semmel-Schnitten, auch darzu, stoß es wohl untereinander, laß alles zusammen in einer lautern Erbes-Suppe einen Sud thun, schlags darnach durch einen Seyher, fein in rechter Dicken, wie eine durchgeschlagene Erbes-Suppe, oder wie ein dünnes Gestossenes, gewürtzt mit Pfeffer, Ingber, Muscat-Blüh, saltz es recht, laß es also sieden, daß es fein bräunlich werde, richts über würfflicht-geschnittene und in Schmaltz geröstete Semmel an, streue ein wenig Pfeffer darauf, so ist es fertig.

28. Eine Fasten-Suppe.

Nehmet gesottenen Karpffen-Rogen, leget solchen auf gebähete Semmel-Schnitten in eine Schüssel, schneidet gesottene Schnecken klein, legt ausgelößte Krebs-Schwäntz und Scheeren darauf, giesset eine Krebs-Brüh darüber, thut Butter und Gewürtz daran, und lasset es einen guten Sud thun.

29. Eine Muschel-Suppe.

Nimm die Muscheln, mache sie rein, setze sie aufs Feuer, laß kochen, gieß ein klein wenig Wasser darzu, thue die Muscheln aus den Schalen, wenn sie gar seynd, gieß das Wasser, darinnen sie kochen, durch eine Serviette, thue Butter darein, mache denn die Muscheln als einen Ragoust. Wann es Zeit ist anzurichten, so schneide Brod in die Schüssel, gieß von der Muschelbrüh darüber, setze es dann ein wenig auf Kohlen, richt die Muscheln darüber an, so ist es fertig. NB. Man kan es auch, an statt der Muscheln, von Sardellen also machen.

30. Eine Fisch-Rogen-Suppe.

Nehmet einen gesottenen Fisch-Rogen, zertreibet denselben, und lasset ihn in einer Erbsen-Brüh siedend werden, thut gut- und scharffes Gewürtz darzu, werfft auch zuletzt ein Stücklein Butter hinein, und richtet es über gebähtes Brod an.

31. Eine Austern-Suppe.

Nimm eine Maaß Fleischbrüh, laß sie sieden, brenn ein wenig Mehl darein, nur gantz liecht, hacke zehen sauber-gereinigte Austern, wirff sie in die siedende Brüh, würtze es mit Cardamomen, Muscat-Blüh und Pfeffer, thue ein wenig Citronen-Safft, und ein gut Stück Butter, samt noch sechs gantzen Austern, darein; Alsdann zwiere die siedende Brüh mit einem baar Eyer-Dottern an, und richte es über etliche Schnitten gebähtes Brods, lege die gantze Austern auf die Schnitte, streue würfflicht- und klein zerschnittene Citronen-Schelfen und Muscat-Blüh darüber.

32. Eine Sardellen-Suppe.

Wasche Sardellen im Wasser wohl ab, siede sie, mit einem Schnitten von gebähtem Brod, im Wein, zwinge es zusammen in einem Seyher oder Durchschlag durch, gieß noch ein wenig Wein dazu, würtze es mit Muscaten-Blüh, Cardamomen, Ingber und Pfeffer ziemlich wohl, wirff ein Stück Butter daran, richts dann über gebäht- oder würfflicht-geschnittenes, in Butter geröstetes Brod, und streue klein-zerschnittene Citronen-Schelfen darauf.

33. Eine Schnecken-Suppe.

Die Schnecken lasse samt ihren Häuslein im Wasser sieden, so lang als etwann harte Eyer, darnach thue sie heraus, ziehe die schwartze Haut herab, und schneide das hintere Theil davon, wasche sie mit heissem Wasser wohl ab; Und wann man will, kan mans auch zuvor mit Saltz reiben, allein sie bleiben kräfftiger, wann man nur mit warmen Wasser das Schliefferige davon wohl abwäschet: Hierauf lasse sie in einer Fleischbrüh wieder sieden, daß sie weich werden, und hacks dann klein, bis auf etliche, so man gantz lässet: Die gehackte thue in ein Häfelein, giesse Fleischbrüh daran, würtze sie mit guten Gewürtz, als Muscat-Blüh, Pfeffer und Cardamomen, laß auffsieden, darnach thue Butter daran, und wann sie noch einmahl aufgestrudelt, richte sie über weiß gebähtes Brod. Darnach nimm die gantzen Schnecken, welche du noch übrig behalten, so nicht mit gehackt worden sind, und lege sie auf einen Schnitten gebähetes Brod, in die Mitte der Suppe.

34. Eine Suppe von Eyerdottern.

Setzet eine Fleischbrüh in einem Topff oder Hafen zum Feuer, lasset sie sieden, würtzet es mit Cardamomen und Muscat-Blüh, schneidet indessen von einem Eyer-Brod, es sey gleich von Eyerringlein, Grengeln oder

Weck-

Wecklein, kleine Plätzlein, röstet solche schön trocken im Schmaltz, legts in eine Schüssel, und feuchtets nur ein wenig mit der siedenden Fleischbrüh an, zerklopfft inzwischen ein oder zwey Eyerdottern in einem Häfelein, werfft ein Stücklein Butter hinein, und rührets mit der übrig siedenden Brüh an, richtets dann über das angefeuchtete Brod; Und so ihr wollt, könnt ihrs mit einem Citronen-Eßig, oder auch ein wenig darein gedruckten Citronen-Safft, nach eigenem Gefallen, säuerlich machen.

35. Eine andere Eyerdottern-Suppe.

Nach eine gute halbe Maaß Fleischbrüh siedend, zerklopffe indessen zwey Eyerdottern, und thue Muscaten-Blüh, ein wenig Cardamomen, Saffran, und ein Stück Butter darein, rührs mit der siedenden Brüh an, richts über weiß gewürffelt Brod; Wann man sie aber sauer verlangt, so rühret erstlich die Eyerdottern mit ein wenig Eßig, oder auch mit ein wenig Wein, an, und giesset alsdann die siedende Brüh darüber. NB. Man darff solche mit den Dottern nicht mehr sieden lassen, sondern nur gleich über das Brod anrichten.

36. Eine Hader-Suppe von Eyern.

Zerklopffe zwey Eyer, das Weisse zusamt denen Dottern, gieß eine halbe Maaß Fleischbrüh, oder halb Wasser und halb Fleischbrüh daran, wiewohl mans auch von lautern Wasser machen kan, jedoch daß selbiges zuvor gesaltzen werde, darnach thue ein wenig frisches Schmaltz in eine Pfanne, laß es heiß werden, brenn einen Löffel voll Mehl darein; Laß aber zuvor noch ein wenig erkalten, und gieß das Wasser oder die Brüh samt denen Eyern allgemach daran, lasse es mit steten Rühren auffieden; Thue Cardamomen, Muscat-Blüh, Ingber, Saffran und ein Stück Butter dazu: indessen röste ein aufgeschnittenes weisses Brod schön trocken in Schmaltz, und richte die Suppe darüber: oder so du willt, auch nur über trocken aufgeschnittenes weisses Brod. NB. Man kan zwar, welches zu mercken, die Suppe auch nur allein von Eyerdottern machen, doch muß man alsdann derselben eines mehr nehmen, als hier von uns gemeldet worden.

37. Noch eine Hader-Suppe von Eyern, auf andere Art.

Laß eine halbe Maaß Wasser, oder halb Fleischbrüh und Wasser siedend werden, und wann es nöthig, so saltze es ein wenig; würtze es mit Saffran, Ingber, Pfeffer, und geriebener Muscat-Nuß; Zerklopffe zwey Eyer

mit einem Stück Butter, rühre sie in die siedende Brühe, laß es noch einen Sud aufthun, und richte es dann über ein aufgeschnittenes weisses Brod.

38. Eine Eyer- oder Töpfflein-Suppe.

Nehmet eine halbe Maaß Wasser, oder etwas mehr, nachdem man viel haben will, (und so es beliebt, mischet ein wenig Fleischbrüh darunter) saltzet es, und laßt sie siedend werden; Zerklopfft zwey Eyer wohl, und thut ein wenig Saffran daran, indessen lasset / ungefehr eines Hüner-Eyes groß, frisches Schmaltz in einer Pfannen heiß werden; hernach thut es vom Feuer, und lassets ein wenig erkühlen: giesset das heisse Wasser oder Brühe mit den geklopfften Eyern darein, (man muß sich aber in acht nehmen, daß es nicht spritze,) setzt dann die Pfannen noch einmal über das Feuer, lassets allgemach sieden so lang als weiche Eyer; rührets nicht, sondern treibt es nur mit einem Kochlöffel zusammen, daß es auf ein Häufflein kommt; giesset dann die Brühe über ein würfflicht aufgeschnitten oder gebähtes weisses Brod: die Eyer aber hebt mit einem Löffel, nur ein wenig auf einmal, heraus, und legt davon so Häufflein herum auf die Suppen, streuet dann Muscaten-Blüh darauf, so ist sie recht.

39. Eine Suppe von gebachenen Eyern.

Schlage ein Ey aus, saltze selbiges, streue ein wenig Mehl darauf, dann bache es in Schmaltz, doch also, daß der Dotter weich bleibe, und hacks hernach gar klein, indessen laß ein wenig Fleischbrüh, ungefehr den vierdten Theil von einer Maaß zu einem Ey siedend werden, thue das gehackte Ey darein, und laß ein wenig auffsieden; hernach zwinge solches durch einen Seyher oder Durchschlag, würtze es mit Cardamomen und Muscaten-Blüh, laß es alsdann noch einmahl auffsieden, und wann man anrichten soll, so thue zuvor ein Stücklein Butter daran, und richte es über weiß aufgeschnittenes Brod.

NB. Wann man sich dieser Suppe etwann zur Fasten-Zeit bedienen will, kan man, an statt der Fleischbrüh, nur ein blosses Wasser gebrauchen, welches auch bey andern dergleichen Suppen gar füglich kan beobachtet werden.

40. Eine Suppe von verlohrnen Eyern.

Brenne ein heisses Schmaltz über aufgeschnittenes Rocken-Brod, in einer Schüssel, oder röste das Brod im Schmaltz, gieß eine siedende Fleischbrüh, oder, so du willt, halb Wasser und halb Fleischbrüh, daran, decks darnach zu, setze es auf eine Glut oder Kohlen, und laß es sieden, mache inzwischen ein Wasser in einem Pfännlein siedend, saltze selbiges ein wenig, und

schlag

schlag ein Ey aus, in ein Schüsselein, daß der Dotter fein hübsch gantz bleibe, schütte es dann in das Pfännlein, ins siedende Wasser, und klopffe immerzu mit einem Löffel an das Pfännlein, damit sich das Ey nicht anlege, laß es auch so lang sieden, bis du siehest, daß sich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Weissen überziehe, alsdann hebe dasselbige mit einem flachen löcherichten Löffel, damit das Wasser davon lauffen könne, auf die Suppe heraus; Und also mache es mit allen Eyern, soviel du derselben haben willt, die Suppe aber hebe indessen von der Kohlen, daß die beschriebener massen darauf gelegte Eyer nicht hart werden, lasse sie aber noch ferner zugedeckt, damit sie dabey warm bleibe; Wann nun solches geschehen, so streue Muscat-Blüh darauf, und trage sie gleich zu Tisch. Willt du aber eine gestürtzte Suppe haben, so decke nur eine Schüssel oben darüber, und stürtze sie um, daß die Eyer unter sich auf den Boden kommen, dann kan man wieder so viel Eyer, als man will, darauf verliehren.

41. Eine andere dergleichen Suppe, mit Eyern in Butter verlohren.

Nehmet einer kleinen Welschen Nuß groß Butter zu einem Ey, thut selbige in ein Pfännlein, saltzets ein wenig, und lassets zerschleichen, dann schlaget das Ey darein, haltets über das Feuer, bis sich das Weisse ein wenig anlegt, alsdann haltet das Pfännlein etwas schlems, daß ihr es mit einem silbernen Löffel überwenden könnet, alsdann haltet es so lang über das Feuer, bis sich das Weisse auf der andern Seiten auch ein wenig anlegt, dann richtet es auf die Suppen. Die Eyer müssen aber frisch seyn, sonsten werden sie nicht schön.

42. Eine Suppe mit gestürtzten Eyern.

Zu dieser Suppe röstet oder bähet Semmel- oder Weck-Schnitten in Schmaltz schön gelb, dann leget solche in eine Schüssel, indessen lasset eine Fleischbrüh siedend werden, thut gutes Gewürtz darein, als ein wenig Muscat-Blüh und Cardamomen; zuvor aber muß man die gestürtzten Eyer also zusamm machen: Erstlich werden die gantzen Eyer, wie sonst im Wasser, so lang abgesotten, bis sich das Weisse inwendig an der Schalen nur ein wenig anlegt: Dann kan man auf der einen Seiten der Schalen ein Löchlein machen, und den Dottern, und was von dem Weissen mitgeht, in einen Napff oder Schüsselein heraus lauffen lassen: Hierauf wird von dem leeren Ey die Helffte von der Schalen herab genommen, daß das andere halbe Theil derselben gantz bleibt; und dieser Eyer kan man so viel machen, als man will:

dann

dann muß man das, was von Eyern heraus gelauffen, wohl zerrühren, und klein zerhacktes Peterlein- oder Petersilien-Kraut, samt ein wenig geriebenes Semmel-Mehl wohl darunter mischen; thut auch Gewürtz daran, nemlich ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Muscat-Blüh; Dann füllet diese Füll in die halbe Eyerschalen, und macht ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, welche eben nicht gar zu groß seyn darff; Dann thut ein solch gefülltes Ey in einen eisernen Löffel, daß die Füll unter sich, und die Schalen über sich kommen: haltet es, samt dem Löffel, in das heisse Schmaltz, und lasset es also schön nach einander heraus bachen; Legt dann auf einen jeden gerösteten Semmel-Schnitten ein solch gebachenes Ey in die Schüssel, daß die Schalen über sich komme: Alsdann giesset die obgedachte siedende Fleischbrüh darüber, und lassets nur ein klein wenig auf einer Glut oder Kohlen stehen. NB. Wanns beliebt, kan man auch in die Fleischbrüh ein Stücklein Butter thun; man hält aber diese Suppe mit der lautern Fleischbrüh insgemein vor besser.

43. Eine Eyerwammen-Suppe.

Bereite die Eyerwammen, wie im Eilfften Theil beschrieben, schneide solche klein, laß eine Fleischbrüh siedend werden, thue die Eyerwammen, samt Cardamomen und Muscaten-Blühe darein, und laß sieden; wann es nun eine Weile gesotten hat, so thue ein gut Stück Butter darein, und richte es über gebäht Brod, bache indessen eine Eyerwamme in Schmaltz, und bestreue die Suppe samt dem Rand der Schüssel damit.

44. Eine andere Eyerwammen-Suppe.

Mache von drey Eyern Eyerwämmlein, hacke oder schneide sie klein, gieß ein halb Seidlein Fleischbrüh und ein wenig Wasser daran, daß es nicht zu gesaltzen wird, thue Pfeffer, Jngber, Muscat-Nuß oder Blüh daran, laß es so lang als weiche Eyer sieden, schneide ein wenig Butter darein, und richte es über weiß würfflicht-geschnittenes Brod an.

45. Eine gehackte Suppe.

Schlaget ein Ey in ein Näpfflein, und zerklopfft es wohl, rührt von dem schönsten Mehl darein, oder, welches besser, nehmet halb schönes Stärck- oder Krafft-Mehl, und halb ander gemein Mehl, machet einen schönen festen Teig daraus, legt ihn alsdann auf ein Bret, und würcket solchen noch ferner fest zusammen; dann walchert ihn zu Plätzen, aber nicht gar dünn; wann diese Plätze ein wenig vertrocknet, hacket sie ziemlich klein, lassets wohl dürr werden, und zerreibet sie noch ein wenig mit den Händen; Wann mans

nun

nun kochen will, so röstet diesen Teig in Butter, (wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kan,) setzet eine Fleischbrüh, oder auch nur Wasser, zum Feuer/ lassets siedend werden, saltzet es, thut den Teig hinein, daß er darinnen wohl siede, werfft ein wenig Muscatblüh darzu, und auf die letzt ein Stücklein Butter.

46. Eine geriebene Suppe.

Zu dieser Suppe wird der Teig auf eben diese Art gemacht, wie zu der vorigen: Es muß nemlich der Teig von einem Ey und schönen Mehl wohl fest angemacht, in einen runden Ballen zusammen gewürcket, und an einem Reibeisen immer in die Runde herum gerieben werden; den Ballen aber muß man stets in die Runde fest zusammen drucken, biß der Teig völlig herab gerieben ist, alsdann läßt man ihn dürr werden/ und zerreibet solchen ein wenig mit den Händen: dann wird er geröstet, so zwar in eines jeden Belieben stehet, und in einer Brühe oder Wasser aufgesotten, und angerichtet.

47. Eine Suppe vor die Kindbetterinnen.

Schlaget ein Ey aus, streuet ein wenig Mehl darauf, und bachets schön schnell, gehe, oder geschwind heraus; dann schneidet oder hackets ein wenig, und schüttets in eine siedende Fleischbrüh, oder auch nur in ein siedend Wasser; zerrühret die Eyer, und lassets sieden, thut ein wenig Muscatblüh darein, seyhets durch einen Seyher, und richtets über rocken- oder weisses Brod nach Belieben an.

48. Eine Choccolaten-Supp:.

Setze ein halb Maas oder Seidlein Kern in einem Topff oder Hafen zum Feuer, man kan auch, an statt des Kerns, Wein, weis Bier, oder Mandel-Milch nehmen, wie Num. 66. bey der Reinfall-Suppen beschrieben ist, thue es, so bald solches anfängt zu sieden, vom Feuer, und rühre 3. oder 4. Löffel Choccolate nach dem man es gern dick oder dünn verlangt, auch etwas Zucker hinein, und laß es mit steten Rühren noch etliche Wall mit aufthun. Indessen zerklopff drey Eyerdottern wohl, und thu ein wenig frisches Wasser darzu, daß sie nicht zusammen lauffen, nimm die Choccolate vom Feuer, und rühre die Eyerdottern darein, richt es so an; oder nimm ein Ey/ etwas Wein, Meel und Zucker, mach einen festen Teig an, wie zu den Nudeln, walger den Teig einen Messer-Rucken dick, und schneide nicht gar zu kleine Nudel daraus, bache solche schön gelb aus einem Schmaltz, thue es in die Schüssel, und richt die Choccolate darüber; oder man kan auch gebähets gebröckelts Brod nehmen, der Rand der Schüssel kan mit denen gebachenen Nudeln bestreuet werden.

49. Eine süsse Ram- oder Kern-Suppe.

Zu einer halben Maas Kern nehmt ein gantzes Ey, zerklopffet solches wohl, dann rühret es mit dem Kern oder süssen Ram an; thut ein wenig Zucker und Rosen-Wasser darzu, giessets alsdann miteinander in eine Pfanne, und rührets immer fleissig um, biß man siehet, daß es anfangen will zu sieden: alsdann richtets gleich über klein gebröckeltes Eyer- oder nur über gebäht-zerbrochenes Brod an. NB. Doch ist zu erinnern, daß mans ja nicht gantz aufsieden lasse, damit die Eyer nicht zusammen lauffen.

50. Noch eine süsse Ram- oder Kern-Suppe.

Vertreibe zwey Eyerdottern, gieß ein Maas Kern oder süsse dick-abgenommene Milch daran, laß mit stätigem Rühren auffsieden: alsdann saltze es ein wenig, zuckers und richte es über weisses würfflicht-geschnittenes oder gebähetes Brod an.

51. Eine andere süsse Ram- oder Kern-Suppe mit Mandeln.

Nimm ein viertel Pfund abgezogener Mandeln, schneide dieselbe länglicht, so dünn als es seyn kan: alsdann klaube eine gute Hand-voll Weinbeer schön aus, wasche und trockne sie sauber auf einem Tuch ab, hernach laß eine Maas von dem besten süssen Ram, oder der abgenommenen dickesten Milch, siedend werden, und wann sie siedet, thue die Mandeln und Weinbeer hinein, laß einen Sud mit aufthun/ und die Weinbeer ein wenig aufschwellen, zuckers dann nach Belieben, und richts über weiß gebähtes Brod. NB. So es beliebt, kan man, ehe es angerichtet wird, ein wenig Rosen-Wasser hinein giessen.

52. Eine kräfftige Geißmilch-Suppe für Schwindsüchtige.

Nehmet gute gerechte Geißmilch, stosset Pistazzien-Nüßlein mit einem Weinberlein-Wasser ab, zwingets hernach durch ein reines Tüchlein, giesset selbige unter die Geißmilch, macht sie siedend, und rühret ohne Aufhören, so lang solche siedet, zertreibt auch von ein oder 2en lind-gesottenen Eyern die Dottern, rühret selbige mit der siedenden Suppen an, zuckerts, und richtets über schön gelb gebähtes Semmel-Brod.

53. Eine andere dergleichen Geißmilch-Suppe.

Nim die Geißmilch/ so bald sie gemolcken ist, thue Zucker darein, laß heiß werden, aber nicht sieden, und richts über weisses und würfflicht-geschnittenes Brod.

54. Eine

54. Eine Oster- oder saure Milchram-Suppe.

Laß eine halbe Maas Fleischbrühe siedend werden, rühre halb so viel Milchram oder sauren Ram darein; thue Ingber, Saffran und ein wenig Essig dazu, laß es noch einmal aufsieden, und richt es über weisses würfflicht-geschnittenes Brod an: Wann man will, kan der Milchram auch nur mit kalter Fischbrüh angerühret werden.

55. Eine saure Milchram-Suppe.

Man lasse ein Wasser siedend werden, und rühre ein gut Theil Milchram darein / brenne alsdann ein wenig Mehl daran, das nicht gar braun ist, saltze und säure es nach Belieben, und richte es über würfflicht-geschnittenes Brod.

56. Eine dicke Milchram-Suppe.

Nim ein siedend Wasser, das gesaltzen ist, und giesse es über aufgeschnittenes Rocken-Brod, decke es mit einer Schüssel zu, daß es aufquelle, wenn noch etwas Wasser daran ist, so muß alles abgeseyhet werden, alsdann ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß werden lassen, und nachgehends ein wenig erkühlen, thue etliche Löffel Milchram darein, laß aufsieden, und richts über das aufgequollene Brod an.

57. Eine andere Milchram-Suppe.

Nimm eine gantze oder halbe Maas Fleischbrüh, nachdem man viel verlangt, und rühre nicht gar als halb so viel sauren Milchram darein, laß sieden; ist aber die Fleischbrüh nicht gar fett, so gehöret noch ein Stück Butter dazu; wann es dann aufgesotten ist, kanst du selbige über weiß- oder rocken-aufgeschnittenes Brod anrichten.

58. Eine Buttermilch-Suppe.

Nehmet eine gantz frische Buttermilch / lassets mit stetigem Rühren schnell auf sieden; werffet ein Stuck Butter darein, und richtets dann über rocken- oder weisses aufgeschnittenes Brod an.

59. Eine andere Buttermilch-Suppe, auf bessere Art.

Nehmet halb gute frische Buttermilch, und halb süssen Ram: Zuvor aber zertreibet etliche Eyerdottern in einer Pfannen; nemlich zu einer Maas Milch fünff oder sechs derselben; wann solche zerrühret, giesset den Ram und die Buttermilch daran, lassets mit stetigem Rühren auffsieden: Zuvor aber

schneidet ein weisses Brod zimlich grob auf, oder brocket und zerbrecht solches nach Gefallen. Wann dann die Suppe angefangen recht zu sieden, so thut das Brod in die Pfannen; lassets also miteinander nur einen Sud aufthun, und richtets dann in eine Schüssel.

60. Eine Käs-Suppe.

Reibe oder schneide einen halben Vierding oder ein Achtel Pfund guten Käs, gieſſe eine halbe Maas Fleischbrühe daran, und ein wenig Wasser, damit es nicht zu gesaltzen werde; laß solches so lang als harte Eyer sieden, treib es dann durch einen Durchschlag oder Seyher, daß das Käsigte davon bleibe, thue alsdann ein gut Theil Milchram, wie auch ein wenig Muscatenblühe, Ingber und Saffran darein, und laß es noch einmal auffieden: ehe du es aber anrichten wilt, so leg ein Stück Butter dazu, und richts dann über weis gebähtes Brod, oder über kleine gebachene Küchlein, wie selbige nachgehends unter dem Titel der gebachenen Küchlein beschrieben zu finden. Wanns beliebt, kan man auch Eyer darauf verlieren, wie davon ebenfalls bey der verlohrnen Eyer-Suppe schon zuvor Bericht ertheilet worden. Wann aber eine solche Suppe für einen Krancken dienen sollte, müste der Raum davon gelassen, an dessen Statt aber Eyerdottern genommen werden; jedoch also, daß selbige nur mit der siedenden Brüh, mit obgemeldter Butter und Gewürtz angerührt und angerichtet werden.

61. Eine welsche Suppe von Käs.

Bähe weisses Brod, legs in eine Schüssel, gieſſe eine gute siedende Hennen- oder Fleischbrüh darüber, und streue dann geriebenen Parmesan-Käs darauf, oder so du wilt, lege das gebähte Brod in eine Dorten-Pfannen oder Pasteten-Tiegel, gieſſe die Brüh daran, streue den Käs darauf, und laß es in einer Röhre oder Bachöfelein einpregeln, und trags dann zu Tisch.

62. Eine Muscaten-Brod-Suppe.

Nimm ein Achtelein Wein, ein halb Seidlein Wasser, einen halben Viering Wein-Beer, laß es zusammen kochen, biß die Wein-Beer fast gar seynd, thue einen Viering klein geschnitten Muscaten-Brod, etliche abgezogene Mandel und Zucker darzu, laß es ferner kochen, gieß ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser hinein, und richts über würfflicht geschnittenes und in Butter geröstes weisses Brod.

63. Eine Reinfall-Suppe.

Nimm zwey Eyer-Dötterlein, thue Safran daran, klopff es wohl in einen mes-

messenen Pfännlein / gieß den Reinfall daran, und thue Zucker darein, laß es auffieden, richt es über weiß Brod.

64. Eine andere Reinfall-Suppe.

Zerklopffe zwey Eyerdottern in einem Pfännlein, gieß nicht gar eine halbe Maas Reinfall daran, würtze es mit ein wenig Cardamomen und Muscatblüh, zuckers und rühre es wohl mit einander ab; alsdann laß es auf einem gelinden Feuer mit stetem Rühren gemach auffieden: indessen röste weisses würfflicht-geschnittenes Brod in Schmaltz, oder nimm weiß gebähte Schnitten, und richte die siedende Suppe darüber.

65. Noch eine andere kräfftige Reinfall-Suppe.

Nimm halb Reinfall, und halb ungesaltzene Capaunen- oder Hünerbrühe, zuckers, laß auffieden; klopffe einen Eyerdotter / rühre ihn mit der siedenden Suppe an, und giesse sie über weisses würfflicht-geschnittenes Brod. NB. Wobey zu mercken, daß man jedesmal zu einem Eyerdottern, ungefehr ein Achtel-Maas der Suppen nehmen müsse.

66. Eine Reinfall-Suppe, mit der Mandel-Milch.

Zerklopffe zwey Eyerdottern, thue ziemlich viel Zucker dazu, gieß halb Reinfall und halb Mandel-Milch daran, lasse es sieden, und rühre immerfort, damit die Eyer nicht zusammen lauffen; richte sie hernach über weisses würfflicht-geschnittenes Brod an. Die Mandel-Milch aber kan man folgender Gestalt darzu machen: Weichet die Mandeln in frisches oder laulichtes Wasser, bis sich die Schelfen herunter ziehen lassen; darnach stosset dieselbe in einem Mörsel oder Reib-Scherben, mit frischem Wasser, wohl klein ab, daß sie Milch geben, und zwingt es durch, so ist sie bereitet.

67. Noch eine Reinfall-Suppe.

Man nehme eine gantze oder halbe Maaß Reinfall, lasse solchen sieden, lege gebähte Semmel-Schnitten in die Schüssel, und bestreue sie mit Zimmet, samt etwas wenigs gestossener Mandeln; Wann der Reinfall aufgesotten, richtet man solchen darüber; Alsdann kan mans mit gebachenen Mandeln, und gefüllt-gedünsteten Zibeben neben herum um den Schüssel-Rand belegen und auszieren.

68. Eine gute Malvasier-Suppe.

Nimm Malvasier, nachdem man viel Suppen machen will / laß einen guten Lebkuchen darinnen sieden, treibe ihn glatt durch, würtze es mit Muscat-

blüh, Cardamomen, Zimmet und Zucker, oder Trisanet: hernach hacke Mandeln, gantz gröblicht, wie auch allerley eingemachte Waar; Dünste Zibeben, Darteln und Feigen, welche in süssen oder andern Wein mit Zucker, so lang, bis sie weich sind, gesotten worden; thue sie alsdann zusamt den Mandeln in die obgemeldete durchgetriebene Suppe, schneide Eyer-Brod würfflicht, röste es schön gelb in Schmaltz, legs in die Schüssel, und richte die Suppen darüber. NB. Wann man den Lebkuchen nicht gern hat, so kan man an dessen statt harte Eyerdottern nehmen. Oder es kan auch, wie sonst eine gemeine Wein-Suppe, aus dem Malvasier gemacht, und die Zibeben, Datteln und Feigen, so man den Kosten scheuet, ebenfalls ausgelassen werden, und davon bleiben.

69. Eine Wein-Suppe.

Nimm neugebachene Semmel, schneide sie zu zimlich grossen Stücklein würfflicht, röste solche in Schmaltz schön gelb, nimm von diesen Schmaltz, darinn die Semmel gebachen, und röste ein schön Mehl im Schmaltz, schön liecht gelb, indessen laß einen Wein siedend werden, thue das eingebrennte Mehl darein, wie auch Zucker, Muscat-Blüh, und ein wenig Saffran, laß es miteinander sieden; thue die gebachene Semmel in einen stolligten Hafen, giesse die zusammen gemachte Suppe darüber, laß sie noch ferner sieden, bis das gebachene Brod weich ist, richte es dann in eine Schüssel, und trage es auf. Man kan auch das geröstete Brod gleich in die Schüssel legen, die Suppe darüber giessen, und so auf der Kohlen zugedeckt sieden lassen, auch letztlich mit Zimmet bestreuen.

70. Eine andere Wein-Suppe.

Die Wein-Suppe macht man auf die Art der Num. 64. beschriebenen Reinfall-Suppe, nur nimmt man mehr Zucker, Muscaten-Blüh, und ein Stücklein Butter darzu; sonst wird selbige gleichfalls über weiß geröstetes oder würfflicht-geschnittenes Brod gerichtet. Man kan auch, wer nicht lauter Wein haben will, den halben Theil vom weissen Bier darzu nehmen.

71. Eine andere Wein-Suppe mit Mandeln.

Weiche ein Viertel-Pfund Mandeln in ein warmes Wasser, ziehe die Schelfen herab, stosse sie mit einem frischen Wasser klein, daß sie nicht ölicht werden; treibs hernach mit Wein durch ein härenes Sieblein oder Durchschlag, thue Zucker und ein wenig Saffran, wie auch ein Stücklein Butter daran;

daran; laß es alsdann aufsieden, und rührs immerzu, richte es dann über weiß gebähtes Brod.

72. Eine Wein-Suppe, für Schwindsüchtige.

Siede ein neu-gelegtes Ey im Wein hart, darnach nimm den Dottern davon heraus, zertreib denselben, und zwiere ihn mit etwas wenigs Wein an, thue Saltz darzu, und soviel Saffran, als zum Gülben nöthig ist, zuckers wohl, laß sieden; rühre es aber immerzu um, und richte es hernach über weisses und würfflicht-geschnittenes Brod.

73. Eine Meet-Suppe.

Nimm einen Eyerdottern, klopffe ihn, gieß den Meet daran, thue Butter darein, laß es sied heiß werden. Diese Suppe treibt den Stein, wird auch in Kinds-Nöthen gebraucht.

74. Eine andere Meet-Suppe.

Vertreibe zwey Eyerdottern, gieß Meet darzu, zwiere oder rühre sie fein allgemach mit an, laß aber nicht sieden, sondern nur recht heiß werden, und richt es über weisses Brod.

75. Eine weisse Bier-Suppe, mit Kern oder süssen Raum.

Nehmet eine Maaß Kern oder dick-abgenommene Milch, und dann den vierten Theil von einer Maaß weiß Bier. Zerrühret zwey Eyerdottern in einer Pfannen, und giesset den Kern, zusamt dem Bier, allgemach daran, thut ein Stücklein Butter darzu, lasset es mit stetigem Rühren aufsieden, und richtets über würfflicht-geschnittenes Rocken- oder weisses Waitzen-Brod an.

76. Eine andere weisse Bier-Suppe.

Nehmet eine halbe Maaß weiß Bier, rühret nicht gar halb so viel sauern Milchram darein, zuckerts nach Belieben; und wanns gefällig, könnet ihrs ein klein wenig saltzen, wiewohl es auch verbleiben kan; lassets aufsieden, und richtets über würfflicht-geschnittenes Rocken-Brod.

77. Eine andere weisse Bier-Suppe, für die, so mit der Husten sehr behafftet sind, dienlich.

Laß weisses Bier siedend werden, zuckers nach Belieben; zerklopffe Eyerdot-

tern

tern mit einem Stück Butter, rühre es mit dem siedenden Bier an, und richt es über würfflicht-geschnittenes weisses, oder auch nur von Korn oder Rocken gebachenes Haus-Brod: Soll sie aber noch besser für die Husten dienen, so nehme man, an statt des Koch-Zuckers, weissen Zucker-Candi, und trincke die Suppe lauter, ohne Brod, so heiß mans immer kan.

78. Noch eine andere Bier-Suppe.

Man nehme ein halb Seidlein, oder den vierdten Theil einer Maaß, von braun- oder weissen Bier, ist gleich viel, und ein Seidlein, oder den halben Theil der Maaß, von süssen Raum; thue beedes zusammen in eine Pfanne, und rühre es wohl untereinander, lasse es also mit stetigem Rühren recht auffieden, und richte es über würfflicht-geschnitten und zuvor geröstetes Brod an. Diese Suppe kan man alsdann nach Belieben und Gefallen zuckern.

79. Eine Waitzen-Bier-Suppe.

Nimm zu einer Maaß Waitzen-Bier drey oder vier Eyer, zerklopffe sie wohl, gieß ein Achtel- oder Viertel-Maaß Wein in die Eyer, und klopffe selbige noch ein wenig untereinander, schütte sie, samt der Maaß Waitzen-Bier in eine Pfanne, thue ein wenig Saffran, Muscaten-Blüh und Cardamomen darein, zuckers nach Belieben, und richts über weisses würfflicht-geschnittenes Brod an.

80. Eine rothe oder braune Bier-Suppe.

Nehmet eine gute halbe Maaß braunes Bier, und rühret nicht gar halb so viel sauren Milchram darein, thut ein Koch-Löffelein voll im Schmaltz zuvor eingebrenntes Mehl darzu; lasset solches in stetem Sud auffieden, zuckerts ein klein wenig, und richtets über gewürffelt Rocken-Brod. Oder man kan auch den Milchram und das Mehl davon lassen, an deren statt aber zween Eyerdottern mit einem Stück Butter verklopffen, mit dem siedenden Bier anrühren, zuckern, und dann besagter massen über das Brod anrichten.

81. Noch eine braune Bier-Suppe, auf andere Art.

Lasset in einem Häfelein ein roth oder braunes Bier, samt ein wenig Kümmel, siedend werden; und thut zuletzt, ehe man sie anrichtet, ein gutes Stück Butter darein: dann schneidet ein rocken Brod würfflicht auf, thut ein wenig dünn geschnittene Butter darauf, und richtet die siedende Suppe darüber, setzet sie auf eine Glut oder Kohlen, und lassets samt dem Brod noch ein wenig auffieden.

82. Eine

82. Eine Citronen-Suppe.

Nimm ein Seidlein, oder eine halbe Maas Wein, und halb so viel Wasser, zuckers wohl nach deinem Belieben, schneide eine halbe Citrone zu Plätzen, und wirff selbige in den gezuckerten Wein, wie auch eine gute Hand-voll geriebenes Eyer-Brod: dieses alles lasse untereinander aufsieden, und richte es an. NB. Dabey zu mercken, daß man sie ja nicht lang sieden lasse, weil sonst die Bitterkeit von denen Citronen allzu sehr ausgezogen würde, wem etwas von Gewürtz darunter zu thun beliebte, der kan Zimmet, Cardamomen und Muscaten-Nüsse, oder auch nur ein Trisanet darauf streuen.

83. Eine andere Citronen-Suppe.

Man nehme eine oder zwey Citronen, so viel man nemlich der Suppen machen will, schneide selbige zu gantz dünnen Plätzen, und dann wiederum in vier Theile; lasse sie etliche Stunden lang, mit Zucker wohl bestreuet, in einer Schale liegen; indessen nehme man geriebenes Eyer-Brod, röste solches schön rösch und trocken im Schmaltz, streue es unten in die Schüssel, oben aber auf das Brod Cardamomen, Muscatenblüh, und, nach Belieben, etwas wenigs Zimmet: dann setze man einen Wein in einem kleinen Topff oder Hafen zum Feuer, lasse ihn sieden, und werffe Zucker, Cardamomen und Muscatenblüh darein: indessen nimmt man die vormal eingezuckerte Citronen-Plätze, legt solche auf das geröste Brod in die Schüssel zierlich herum; wann dann der Wein aufgesotten, werden zwey Eyerdottern zerklopffet, und mit demselbigen also siedend angerühret: alsdann ein wenig Butter darinnen zerlassen, mit Saffran gelb gemacht, und über die Citronen und Brod in die Schüssel angerichtet. NB. Wann es beliebt, kan man die gelbe äussere Schelffen von den Citronen klein würfflicht zerschneiden, und darauf streuen.

84. Eine Limonien-Suppe.

Röste einen guten Kochlöffel voll Weitzenmehl schön gelblicht, thue es in eine siedende Fleischbrüh, und werffe von Cardamomen und Muscatenblüh, so viel als nöthig, darein, giesse etwas wenigs Weineßig hinzu, hacke Limonien klein, werffe sie gleichfalls in die Brüh, und laß es also mit einander sieden; lege zuletzt ein Stuck Butter darein, und richte es über würfflicht geschnittenes weisses Brod an. NB. Wanns gefällig ist, kan man auch das Brod im Schmaltz schön trocken rösten, und so bald selbiges aus der Pfanne kommt, die Suppe darüber anrichten.

85. Eine Datteln- oder Zibeben-Suppe.

Hacke die Datteln oder Zibeben klein, siede sie in Wein ab, treibs durch einen Seyher oder reines Sieblein, werffe ein klein Stuck Butter hinein, laß auffieden; zuckers/ würtz es mit Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh, richte es dann über gebäht Brod, und streue Zimmet oder Trisanet darauf.

86. Eine Cappern-Suppe.

Nehmet ein viertel Pfund kleine Essig-Cappern / und wann selbige zuvor klein gehacket, so siedet sie mit einem einigen kleinen Schnitten gebähtes Brods, in einer halben Maas weisses Weins: worzu man auch, nach Belieben, den halben Theil Fleischbrüh nehmen kan: treibt sie hernach durch einen Seyher, schüttet die Brüh noch einmal in das Häfelein oder Töpflein, zuckerts wohl, lassets ein wenig auffieden, thut Cardamomen und Muscatenblüh darein, rührets mit Eyerdottern an, und richtet es so dann über gebähete Semmel-Schnitten.

87. Eine Mandel-Suppe.

Laß ein frisches Wasser siedend werden, wanns gesotten, werffe eine Rinden von weissen Brod, und etwas Zimmet darein, laß es damit erkühlen: alsdann ziehe die Mandeln ab, stosse sie mit dem gesottenen Wasser klein; mit dem abgekühlten Wasser aber zwing es durch ein härines Sieb; thue Zucker darein, und ein klein Körnlein Saltz, (welches hält, daß sie nicht zusammen lauffen,) laß es mit stetigem Rühren auffieden, richte es hernach über weiß gebähtes Brod: Oder nimm Eyer-Ring oder Grengeln, schneide runde Plätzlein daraus, bähe sie auf einem Kohlfeuer, richte die Suppe darüber, und streue Zimmet darauf.

88. Eine Mandel-Suppe auf andere Art.

Siehe ein viertel Pfund Mandeln ab, und stosse sie mit ein wenig frischen Wasser; zwinge dieselbe alsdann mit dem vierten Theil von einer Maas frischen Wasser durch, zuckers wohl, laß auffieden; indessen bähe ein paar Semmel-Schnitten fein gelb, richte die Mandel-Suppe darüber, und streue ein wenig Zimmet darauf, so ist sie gut.

89. Eine kräfftige Mandel-Suppe vor Krancke.

Weiche die Mandeln in kaltes Wasser, lasse sie stehen, biß die Schelfen sich abziehen lassen; alsdann stosse dieselben, samt weiß und grünen Kraft-

oder Pienien- und Pistazzien-Nüßlein, wie auch Melonen- oder Pfeben-Kernen, mit ein wenig frischem Wasser wohl klein: zwings mit Geißmilch durch einen Durchschlag oder härines Sieblein; thue ein wenig Capaunen-Sultzen, wie selbige nachfolgends unter den beschriebenen Sultzen zu finden, dazu, laß es geschwind in einem Pfännlein sieden, aber ja nicht lang, klopffe und rühre weil es siedet: wann du es nun anrichten wilt, zuckers nach Belieben, und nimm von einem lindgesottenen Ey den Dottern, rühre denselben mit der Mandel-Suppen an, thue aber die Mandel-Suppen zuvor ein wenig vom Feuer, daß sie nicht im Sud angerichtet werde, sonst laufft sie zusammen, darnach gieß sie über weiß gebähtes Brod, und trags dann auf.

90. Eine andere kräfftige Mandel-Suppe vor Krancke.

Schneid von einer Semmel 6. Schnitten, gieß Rosen- oder Zimmet-Wasser daran, daß solche wohl lind werden, streue Zucker darauf, gieß Mandelmilch darüber, wann man will, kan man es zerrühren, wie ein Muß, so ist es linder zu essen.

91. Eine Suppe von Krafft- oder Pistazzien-Nüßlein für Krancke.

Verstosse die Pistazzien-Nüßlein mit einem Tröpflein frisches Wassers gar klein, mache in einem Pfännlein eine ungesaltzene Capaunenbrühe, samt einem Löffelein voll dergleichen Sultzen siedend: wann sie siedet, rühre die gestossene Nüßlein darein, lasse sie nur ein klein wenig aufwallen, dann treibs durch ein härines Sieblein, oder Durchschlag in eine Schüssel, rühre klein-gestossene präparirte Perlein darein, wie auch ein wenig Muscatenblüh, werffe etwas vom weissen dünn-geschnittenen Brod darzu, und giebs zu essen. So aber der Krancke die Ruhr hätte, könnten auch rothe klein-gestossene Corallen, darunter gemischt, gar wohl dienen.

92. Eine andere Pistazzien-Suppe vor Krancke.

Nimm Semmel-Schnitten, weichs in Wasser, stoß 20. oder mehr Pistazzien, von welchen die Häutlein abgezogen seynd, wie man die Mandeln abziehet, mit den Semmel-Schnitten in einem Mörßner wol, treibs mit einer Capaunenbrüh durch einen Seyher, laß sieden, richts auf bähte Semmel-Schnitten an, oder ohne solche nach Gefallen.

93. Eine kräfftige Suppe vor Krancke.

Nimm ein halb Seidlein Wasser, thue eine Rinde Rucken-Brod einer hal-

den Hand-groß hinein, ein Stück eines halben Fingers lang Zimmet, und eine kleine Muscaten-Blum, der Zimmet und Muscatblüh aber müssen klein gebrochen werden, laß es eine halbe Stunde sieden, rühre das Brod entzwey, seyhe es durch einen Seyher, laß es wieder auffsieden, klepper ein oder zwey Eyerdottern, darnach du sie wilt dick haben, gieß die siedende Suppe darauf, thue Butter nebst ein wenig Zucker dazu, röste weiß Brod, und richt es darüber.

94. Noch eine kräfftige Suppe vor Krancke.

Sied ein Ey in Wein hart, nimm den Dotter heraus, zerreib ihn, gieß Wein daran, mach eine Suppe daraus mit Zucker etliche Tag nacheinander, so gewinnet der Mensch wieder Fleisch.

95. Eine Aepffel-Suppe.

Schählet säuerlichte Aepffel, und zerschneidet selbige, giesset Wein und Wasser daran, jedoch des Wassers mehr als des Weins, lasset sie dann so lang sieden, biß sie weich werden; zwingets durch einen Seyher oder Durchschlag, streuet Zimmet, Muscatenblüh und Saffran darein, lassets noch einen Sud aufthun; zerklopffet dann zwey Eyer, rühret selbige mit der Suppen an, und richtet sie über weisses würfflicht-geschnitten und in Schmaltz geröstetes Brod.

96. Eine Nuß-Suppe.

Nimm die Kern aus sehr vielen Nüssen, hacke sie klein, und wann du sie in ein Töpflein oder Häfelein gethan, so schütte Milch daran, thue Zimmet, Zucker, und ein wenig Rosen-Wasser hinzu, zerbrocke Semmeln, oder so du wilt, nimm an deren statt gebähete Schnitten, streue Weinbeerlein oder Corinthen darauf, und richte dann die Suppe darüber.

97. Eine Weixel-Suppe.

Siede die Weixel in Wein, biß sie wohl weich werden, hernach treibs durch ein härines Sieb oder Durchschlag, gieß ein wenig ausgepresst und mit Zucker gesottenen Weixel-Safft (wie man denselben zur Artzney gebrauchet) darein, zuckers wohl, und laß sie auffsieden; mache indessen kleine runde Kügelein von gewollenen Küchleins-Teig, nur so groß als eine Erbis: wie solche folgends unter dem Titel der gebachenen Küchlein beschrieben werden: thue sie hernach in eine Schüssel, und richte die Weixelbrüh darüber; wiewohl man sie auch über geröstet, und würfflicht-geschnittenes weisses oder auch über gebähtes Brod, nach Gefallen anrichten kan.

98. Eine

98. Eine andere Weixel-Suppe.

Nimm die von ihren Stielen gereinigte und abgezupffte Weixeln, giesse Wein daran, zuckere dieselbe wohl, und lasse sie etwas wenigs im Wein sieden, gieß aber nicht zu viel daran, dann sie geben selbst eine Brüh; Darnach röste weisses würfflicht-geschnittenes Brod in Schmaltz, richte die Weixel darüber, und streue Trisanet darauf. NB. Wanns beliebt, kan man das Brod, an statt des röstens, bähen.

99. Eine Weixel-Suppe, noch auf eine andere Art.

Siede die Weixeln im Wein, zuckere sie wohl, und lasse etliche Stücklein Zimmet mit aufsieden, röste ein Löffelein Mehl schön gelblicht, und thue es an die Weixeln, laß noch einmahl aufsieden, dann richte sie über geröstete oder gebähete Semmel-Schnitten au.

100. Eine Quitten-Suppe.

Nimm die Quitten abgeschählet, und in vier Stück zerschnitten, alsdenn schneidet jedes Stück noch drey- oder viermahl entzwey, nachdem sie groß seynd, kochet sie in Wein und Wasser, (doch daß des Weins mehr sey als des Wassers) thut Weinbeer, Zucker, Zimmet, und Butter darein, lasset es damit fast gar kochen, dann thut ein wenig gerieben Brod hinein, daß es etwas dick werde.

101. Eine Hüfen- oder Hagenbutten-Suppe.

Thue eine gute Hand-voll ausgekörnete Hüfen oder Hagenbutten in eine Maaß Wein, zuckere dieselbe wohl, und lasse sie eine gute Weile miteinander aufsieden; Hernach treibs durch einen Seyher, bähe drey oder vier Semmel-Schnitten, richte diese Brühe darüber; stelle es, in einer zugedeckten Schüssel, auf eine Glut oder Kohlfeuer, laß es noch einmahl aufsieden, streue Zucker darauf, und trage sie also zu Tisch.

102. Eine andere Hüfen-Suppe.

Nimm drey Hand-voll Hüfen brühe sie mit siedendem Wasser an: Laß es hernach in einem halben Seidlein Wein, und eben so viel Wasser sieden, bis sie weich werden, treibs durch einen Seyher, gieß noch ein halb Seidlein Wein daran, zuckere sie wohl, und laß sie aufsieden, dann richte es über würfflicht-geschnittenes weisses Brod, wiewohl man es auch über geröstetes richten kan.

103. Eine Castanien-Suppe.

Siede schöne Castanien im Wasser, bis sie weich werden; Nimm die Schalen, samt der Haut, davon, stosse die abgeschählte Castanien in einem Mörßner gantz klein, treibe sie mit süssen oder andern Wein durch einen Seyher oder Durchschlag, thue Zucker, und nach Belieben, etwas Zimmet oder Rosen-Wasser daran, laß es sieden, richte es dann über weißgebachenes Brod.

104. Eine Erdbeer-Suppe.

Durchklaube die Erdbeer, und wasche sie schön, zuckers nach Genügen; gieisse gemeinen, oder, so du willt, süssen Wein daran, treibs durch, und laß es nur einen Sud auffieden: alsdann röste weisses und würfflicht-geschnittenes Brod im Schmaltz, richte die Erdbeer darüber. Wann man will, kan man ein wenig Trisanet darauf streuen.

105. Eine Riebes- oder Johannes-Beerlein-Suppe.

Die Riebes- oder Johannes-Beerlein-Suppe kan auch gantz auf diese Weise, wie die jetzt-beschriebene Erdbeer-Suppe, gemacht werden. Es müssen aber die Beerlein alle von den grünen Stiehlen zuvor herab geklaubet werden.

106. Eine Weinbeerl- kleine Rosin- oder Corinthen-Suppe.

Nimm eine Hand voll Weinbeer, oder kleine Rosin, klaube und wasche dieselbe, stosse sie in einem Mörsel oder Reibtopff klein, thue ein wenig abgeriebene Mandeln darzu, oder, an deren statt, einen gebähten Semmel-Schnitten in Wein geweicht; Treib alles hernach mit Wein durch einen Durchschlag oder Seyher; würtze es mit Zucker und Zimmet, laß nur ein wenig sieden, und richte es über weiß-gebähtes Brod.

107. Eine Cucummern- Gurcken- oder Kimmerling-Suppe.

Nimm vier oder fünff Kimmerlinge, so man anderwärts Cucummern oder Gurcken nennet, schabe sie, wie man die Möhren oder gelbe Ruben schabet; setze es dann in halb Wasser und halb Fleischbrüh zu, treibs durch, thue Butter darein, und laß sieden, zerklopffe zwey Eyer, und rühre ein we-

nig

nig Parmesan-Käß darunter, kochs ein, wie eine Eyer-Gersten; thue es unter die Gurcken oder Kimmerlinge, schneide weisses Brod auf, undrichte die Suppe darüber.

108. Eine Kürbis-Suppe.

Diese Suppe wird gantz auf die Art der jetzt-beschriebenen Kimmerling-Suppe gemacht: Man schneidet sie nemlich in Stücklein, setzet sie in einer Fleischbrüh zu, thut Eyer, Käß und Pfeffer daran, und richtet sie über weisses Brod: dann wird ein wenig Peterlein oder Petersilien-Kraut in Oel oder Butter geröstet, und darauf gestreuet.

109. Eine Morgeln-Suppe

Nimm sauber geputzte Morgeln, schneide überzwerch eines Messer-Rucken dick Ringlein daraus, thue sie in einen Hafen, und Petersilien, Bertram, Pfeffer und Saltz dazu, gieß darauf drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischbrüh, laß darinn sieden, alsdann schneid etwas weniger, als zu einer Schmaltz-Suppe, rockenes Brod auf, und richt die gesottenen Morgeln darauf an; Die Suppe muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn, darnach ein Schmaltz darauf gebrennt, und ein wenig Pfeffer darauf gestreut.

110. Eine andere Morgeln- oder Maurachen-Suppe.

Nimm gedörrte oder frische Morgeln, so man an andern Orten Maurachen nennet, nach Gefallen, brühe sie ein- oder zweymahl mit siedenden Wasser an; dann lasse den vierdten Theil davon gantz, und zerhacke die übrigen alle wohl klein, röste sie beederseits in Butter, und schütte sie hernach in eine siedende Fleischbrüh; würtze es mit Pfeffer, Muscat-Blüh und Cardamomen, laß zuletzt ein gut Stück Butter darinnen zerschleichen, und richte es über weiß-gebähetes Brod. NB. Wobey zu mercken, daß die Morgeln nicht eben geröstet werden müssen, sondern man könne sie auch nur so angebrühet und zerhacket aufsieden lassen / nach eines jeden Belieben.

111. Eine Majoran- oder Maseran-Suppe.

Laß eine Fleischbrüh sieden, reibe ein wenig dürren Majoran klein, und thue denselben in die siedende Brühe, würtze sie mit Jngber und Muscatenblüh, und brenn ein klein wenig Mehl darein, darnach laß es sieden; lege einen guten Theil Butter in den Sud, und richt es alsdann über gewürffelt weiß Brod.

112. Eine grüne Französische Suppe.

Nimm Mayen- oder Knödlein-Kraut, klaube und wasche dasselbe sauber, schneide es samt einem Büschelein grüner Zwiebeln gröblicht, gieß eine siedende Fleischbrüh daran, laß eine Stund lang sieden, alsdann schneide eine Semmel daran, und lasse sie damit versieden; wann du es anrichten willt, zerklopffe zu einem Seidel- oder halben Maaß-Häfelein voll zwey Eyer, gieß ein wenig Essig darein, und rühre es, samt einem Stück Butter, in die Suppe, alsdann kanst du sie anrichten. Wann man will, so mag man auch ein Händlein voll Sauer-Ampffer darzu nehmen, anbey aber so dünn machen, daß mans über weisses gebähtes Brod anrichten kan.

113. Eine Körblein-Kraut-Suppe.

Das Körblein-Kraut muß sauber geklaubt, gewaschen, gehackt und in Butter geröstet werden, in siedende Fleischbrüh gethan, und ein wenig kochen lassen, es muß dick von Körblein-Kraut seyn, dann röste Semmel-Schnitten, lege sie in die Schüssel, streue Muscatblüh darauf, und darzwischen verlohrne Eyer.

114. Eine andere Körblein-Kraut-Suppe.

Klaubet, waschet und hacket ein gut Theil Körblein-Kraut; lasset eine Fleischbrüh siedend werden, und thut das gehackte Körblein-Kraut darein; würtzet es mit Cardamomen und Muscatblüh: dann zerklopffet etliche Eyerdottern in einer Schüssel, darinn die Suppe angerichtet wird, und rühret es dann mit der siedenden Körblein-Kraut-Brüh an, thut ein Stücklein Butter darein, und lasset es also auf der Kohlen nur ein klein wenig aufsieden. NB. In diese Suppe kommt kein Brod, sondern sie muß also von Eyern nur etwas dicklicht seyn.

115. Eine Körblein-Kraut-Suppe, auf andere Art.

Klaube und wasche das Körblein-Kraut auf das schönste, hacks hernach klein, und streue ein wenig Weitzen-Mehl darauf, daß es mit unter gehackt werde; Thu es sodann in eine siedende Fleischbrüh, und wirff Ingber, Pfeffer, und Muscatenblüh darein, lasse es mit einem guten Stück Butter sieden, und richte es nach dem über gebähtes weisses, oder auch nur über dünngeschnittenes Rocken-Brod. NB. Das Mehl kan, wann es nicht beliebt, gar wohl davon bleiben, und, an dessen statt, damit die Suppe gleichwohl ein wenig dicklicht werde, ein Schnitten weiß-gebähtes Brod in die Brüh,

ehe

ehe das Kraut darein kommt, gesotten und durchgezwungen werden: Wann man dann das Kraut darzu gethan, kan man es, wie oben gemeldet, machen, und zu einer halben Maaß Fleischbrüh einen Koch-Löffel voll gehacktes Körblein-Kraut nehmen.

116. Eine Körblein-Kraut-Suppe, für Krancke.

Durchklaube und wasche das Kraut, hacke und röste es hernach in frischer Butter; laß aber ein wenig von dem gehackten ungerösteten etwas übrig, thue das geröstete in eine siedende Fleischbrüh; würtze dasselbe mit guten Gewürtz, und laß es sieden; Ehe man es aber anrichtet, thue ein Stücklein Butter darein, damit es zugleich auffiede: Indessen klopffe ein oder zwey Eyerdottern, nachdem du viel Suppe verlangest, und schneide von einem Grengel oder Eyerring runde Plätzlein, bähe sie schön gelb, und legs in eine Schüssel; wann du nun anrichten willt, so rühre zuvor die Eyerdottern mit der Suppe an, und gieß solche über das gebähte Brod in die Schüssel; alsdann nimm das übrig gehackte ungeröstete Kraut, röste es auch gar in Butter, und brenn es so fein warm über die Suppe, nimm aber in acht, daß es nicht zu schmaltzig werde. NB. Man kan, so man will, das Kraut nur klein gehackt, und ungeröstet darzu nehmen. Ingleichen kan man auch, auf eben diese Art, eine Suppe von Schnittling oder jungen Aeschlauch machen.

117. Eine Roßmarin-Suppe.

Röstet Mehl in Schmaltz hübsch gelb, giesset Fleischbrüh daran, schneidet den Roßmarin klein darein, leget Muscat-Blüh darzu, und lasset es sieden.

118. Eine Suppe von Seller.

Klaube das grüne Kraut von dem Seller sauber ab, wasche und hacke es klein; laß eine Fleischbrüh siedend werden, thue Citronen-Marck, samt ein wenig im Schmaltz eingebrennten Mehl, darein, und dann auch das gehackte Kraut, daß es miteinander auffiede; würtze es mit Muscatblüh und Cardamomen; laß auf die letzt ein gut Stück Butter auffieden, und richte es dann über weiß-gebähtes Brod an. NB. Man kan auch die Wurtzel sauber abschaben, gar kleine dünne Plätzlein schneiden, und samt dem gehackten Grünen mit in der Fleischbrüh sieden lassen: ehe man sie aber anrichtet, in der siedenden Brüh zwey Eyerdottern abrühren.

119. Eine Agrest-Suppe, für Krancke.

Nimm einen Agrest, oder unzeitigen Weintrauben, zupffe die Beere herab in ein Häfelein, thue ein wenig weisses Brod darzu, gieß eine Fleischbrüh darein, laß sieden bis weich wird, treibs darnach durch einen Durchschlag thue ein Stücklein frische Butter und Gewürtz darein, laß es noch ein wenig sieden, richte es in ein Schüsselein an, und trags dem Krancken für. NB. So man will, kan mans auch über etliche Schnittlein gebähetes Brod richten.

120. Eine Borretsch- oder Borragen-Suppe.

Nimm ein gut Theil Borretsch oder Borragen, hacke ihn klein, laß ihn in einer siedenden Fleischbrüh so lang als weiche Eyer sieden; würtze es mit Muscat-Nuß und Cardamomen: laß auch auf die letzt ein Stück Butter mit aufsieden, richte es über weiß-aufgeschnittenes Brod, und streue einen Käß darauf.

121. Eine Sauerampffer-Suppe.

Nimm ein gut Theil Sauerampffer, stosse oder hacke ihn klein, zwing den Safft heraus durch ein Tuch, gieß ein klein wenig Fleischbrüh daran, und rühre ziemlich viel Milchram hinein; würtze es mit Muscatblüh, Ingber und Cardamomen, laß sieden; richte die Suppe über weisses aufgeschnittenes, oder auch gebähetes Brod, und verliehre Eyer darauf.

122. Eine Sauerampffer-Suppe, auf andere Art.

Wann der Sauerampffer klein gehackt, kan man solchen alsbald mit einer warmen Fleischbrüh zusetzen, gut Gewürtz darein thun, und aufsieden lassen: indessen zerklopffe ein paar Eyerdottern, und rühre sie mit der siedenden Brüh an, wirff ein Stücklein Butter darzu, und laß einen Wall mit aufthun, richte es dann über weiß-gebähtes Brod.

123. Noch eine Ampffer-Suppe, auf Niederländische Art.

Den Ampffer soll man, wie allbereit in denen beeden kurtz-vorhergehenden Suppen gemeldet worden, stossen und durchzwingen, in ein Häfelein thun, mit Ingber und Muscatenblüh würtzen, und ein wenig saltzen; alsdann mit einem Stücklein Butter aufsieden lassen, in eine Schüssel richten, auf

Kohlen

Kohlen setzen, und frische Eyer darein verliehren. Es muß aber des Ampffers viel seyn, daß sie dick wird wie ein Brey oder Mus.

124. Eine Petersilien- oder Peterlein-Suppe, auf Niederländische Art.

Das Peterlein- oder Petersilien-Kraut soll man sauber klauben, klein hacken, in einer Fleischbrüh sieden lassen, und viel von einem siedenden Fleisch abgeschöpfftes Fett, oder auch nur Butter daran thun: alsdann Semmeln überzwerg dünn zerschnitten; wie bey der Semmel- und Röcklein-Suppe beschrieben zu finden, in eine Schüssel zwey Leg nebeneinander legen, und die Suppe darüber giessen. NB. Man muß aber die blosse siedende Fleischbrüh, zwey- oder dreymahl über das Brod giessen, ehe man den Peterlein darein thut, damit das Brod recht weich werde.

125. Eine Ruben-Suppe.

Schneide grosse Ruben zu dünnen Schnitten, wirff sie in siedend Wasser, laß darinnen eine Stund sieden; treibs durch einen Seyher, und so man anrichten will, schneide die äussere Rinde von Semmeln in grosse Stücke, legs in eine Schüssel, und gieß eine siedende Fleischbrüh darüber, laß auf einer Kohlen sieden, bis es ein wenig weich wird: dann richte das durchgetriebene von Ruben darzu, saltze oben darauf ein wenig, brenne ziemlich heisses Schmaltz darüber; dann sie muß etwas fett seyn, und trags also zu Tisch.

126. Eine Hanff-Suppe.

Siede Hanff-Körner in Wasser; dann stosse sie in einem Mörsel oder Reibscherben ab, streichs oder zwings durch ein Tuch oder enges Sieblein, mit Fleischbrüh und Wein, thue klein gehackte Zwiebeln darzu; würtze und gilb es ein wenig, laß aufsieden, röste weisses Brod fein trocken im Schmaltz, und richte die Suppen darüber an.

127. Eine Brunnkreß-Suppe.

Klaube den Brunnkreß sauber, wasche und hacke ihn klein, laß eine Fleischbrüh siedend werden, thue auch ein wenig gebranntes Mehl darein; würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh: thue das gehackte Kraut samt einem Stuck Butter hinein, und richte es dann über weiß gebähtes oder würfflicht-geschnittenes Brod an. NB. Auf diese Weise kan auch von Gunreben

und andern Kräutern eine Suppe gemacht werden; nachdem nemlich selbige denen Krancken dienlich sind.

128. Eine Scorzonera-Suppe.

Siehe von der Scorzonera die schwartze Schelffen herab, und laß die geschälte Wurtzel eine gute Weil im Wasser liegen; wasche sie sauber, schneids klein, laß eine Fleischbrüh siedend werden, und thue ein Theil von der geschnittenen Wurtzel, samt einem Stücklein von weiß-gebähten Brod darein: nachdem es nun weich gesotten, so zwing es durch einen Seyher oder Durchschlag, und laß wieder sieden; würtze es mit gutem Gewürtz, und thue die übrig geschnittene, ungesottene Scorzonera-Wurtzeln hinein: wann nun diese weich gesotten, lege zuletzt ein Stuck Butter darein, und richte es dann über weißgebähtes klein zerbrocktes Brod an.

129. Eine Wegwarten- oder Cichorien-Suppe.

Eben auf diese Weise kan auch von Wegwarten- oder Cichorien-Wurtzeln eine Suppe gemacht werden: es müssen aber die Wegwarten zuvor eine Stund lang im kalten Wasser liegen; und wann sie dann im Wasser abgesotten worden, noch eine Stunde in kaltes Wasser geleget werden, damit sich die Bittere wohl heraus ziehe: Alsdann kan man diese Suppe ferner, wie bey der Scorzonera-Suppe beschrieben, verfertigen.

130. Eine Keimlein-Suppe, von denen ausgekeimten Cichorien- oder Wegwarten-Wurtzeln.

Klaube und schneide das Weisse von denen Wegwarten- oder Cichorien-Keimlein ab, und das Gelblichte davon: zertheile und zerschneide sie wiederum zwey oder dreymal, laß alsdann zwo Stunden lang im Wasser liegen; und damit die Bitterkeit sich um so vielmehr heraus ziehe, brühe sie zum andern oder drittenmal mit siedendem Wasser an, seyhe selbiges davon ab, laß es in einer Fleischbrüh sieden, würtze es, und richte es dann, auf die in nachfolgender Spargel-Suppe beschriebene Art, ferner zu.

131. Eine Anis-Suppe.

Nehmet ein Häfelein halb Wein halb Wasser, thut Anis soviel man zwischen die Finger fassen kan darein, laß es damit eine halbe Stunde sieden biß der Wein den Geschmack vom Aniß bekommen, seyhet den Anis davon ab, thut ein wenig Butter, Zucker, und Muscatblüh hinein, richtets über weißgebähtes Brod an, diese Suppe ist gut vor die Blehungen.

132. Eine

132. Eine Spargel-Suppe mit Kalbfleisch.

Nimm einen Kalbs-Schlegel oder Brust / laß sieden, schäume es sauber ab, schneide den Spargel klein, thue ihn bey das Fleisch, laß es miteinander gar kochen, nim die harten Stengel, ein wenig Petersilie, Lactucke, gieß von der Brüh darauf, laß es zusammen a parte kochen, wenn es gar ist, so stoß es in einen Mörßner, treib es durch einen engen Seyher oder Durchschlag, thue das Fleisch hinein, wenn es fertig, so schneid Semmel in eine Schüssel, richte das Fleisch darauf, nimm die Spargel mit einem Löffel aus der Brüh, garnier die Schüssel damit, und gieß von der Brüh darüber. Auf diese Art kan man auch eine Botage machen, von jungen Hünern, Gänsen, Welschen Hahnen und Hammelfleisch.

133. Eine andere Spargel-Suppe.

Schneide das Weisse von dem Spargel sauber ab, und zerbrich ihn noch ein oder zweymal von einander, (wiewohl man auch, so es beliebt, von dem grossen Spargel nur das beste, als die Kolben darzu nehmen kan,) lege ihn in ein frisches Wasser; setze indessen ein ander Wasser in einem stollichten Hafen oder Pfannen zum Feuer, saltze es, und laß den Spargel darinnen sieden, biß er nur ein wenig weich wird: dann seyhe das Wasser davon ab, mache eine Fleischbrüh siedend, oder lasse sie auch nur warm werden, thue den in Wasser bereits abgesottenen Spargel hinein, würtze ihn mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, und laß ihn noch eine Weile darinnen sieden, doch also, daß er nicht zu weich werde; auf die letzt thue ein Stück Butter hinein, daß sie noch einen Wall mit aufthue: dann richte es über weisses würfflicht-geschnittenes oder gebähtes Brod an. NB. Wann es beliebt, können auch, ehe man die Suppe anrichtet, ein oder zwey Eyerdötterlein zerklopffet, und mit der siedenden Suppen angerühret werden. Sie darff aber alsdann nicht mehr sieden, sondern wird alsobald über das Brod angerichtet. Man kan auch ein würfflicht-geschnittenes Eyerbrod darzu nehmen, und solches in Schmaltz fein trocken rösten; absonderlich wann man die Brüh mit Eyerdottern anrühret. Auf diese Weise kan auch von Hopffen eine Suppe gemacht werden.

134. Eine Kümmel-Suppe.

Thue Kümmel und ein Stuck rocken- oder auch gebäht Brod in ein Wasser, oder so du willt, in halb Wasser, halb Fleischbrüh, saltze und lasse es sieden, zwings durch, wirff Bachschmaltz, Ingber, Pfeffer, und geriebene Muscat-Nuß und Saffran darein, laß es noch einmal aufsieden, und richte es dann über aufgeschnittenes Rocken-Brod.

135. Eine Zwiebel-Suppe.

Schneide Rocken-Brod in eine Schüssel, streue Jngber und Pfeffer darauf; giesse alsdann eine siedende Fleischbrüh darüber, setze selbige hernach auf eine Glut oder Kohlfeuer, laß ein wenig darauf stehen, schneide alsdann Zwiebeln länglicht, röste sie schön gelb im Schmaltz, brenne sie auf die Suppen; und trags dann zu Tisch.

136. Eine Knoblauch-Suppe.

Schälet den Knoblauch, lasset ihn zugedeckt in Essig liegen, stosset Mandeln klein, nehmet den Knoblauch aus dem Essig, stosset ihn darunter, giesset Fleischbrüh daran, gilbet, zuckert, und würtzet es mit Pfeffer; säuert es mit ein wenig Wein, lassets sieden, und richtet es über geröstete Schnitten von einem Weck oder Semmel an.

137. Eine saure Kraut-Suppe.

Nehmet ein gekocht und übrig-gebliebenes saures Kraut, thut es in ein Häfelein, giesset halb Wasser und halb Fleischbrüh daran, lasset es auffieden, und werffet zu letzt ein wenig Bach-Schmaltz hinein, pfeffert, und richtet es über Rocken-Brod an.

138. Eine Suppe von Kief- oder frischen Erbsen.

Körle einen guten Theil Kief- oder frische Erbsen aus ihren Hülsen, laß in einer Fleischbrüh sieden, biß sie weich werden, brenne einen Löffel-voll Weitzen-Mehl aus Schmaltz oder Butter daran, damit die Suppe etwas dicklicht werde; würtze sie mit ein wenig Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen; thue zuletzt ein Stück Butter darein, lasse sie noch einen Sud aufthun, und richte es über weiß gebähetes, oder auch im Schmaltz geröstetes Brod. NB. Wann man will, so können zwey Eyerdottern verklopffet, dann mit der siedenden Erbsenbrüh angerühret, und samt denen Erbsen über das Brod gerichtet werden: verlanget man sie aber noch kräfftiger, so werden zwar die Erbsen, auf die gleich Anfangs besagte Art in der Fleischbrüh gesotten, allein es wird selbige bald abgeseyhet, und eine durchgezwungene Krebsbrüh vom neuen daran gegossen, in welcher man sie recht weich sieden lässet: alsdann wann sie gewürtzet, und etwas Butter darinnen zergangen, wird sie auf obige Art verfertiget und angerichtet.

139. Eine

139. Eine Sächsische Erbsen-Suppe mit Schweinen Fleisch oder Gäns Keulen.

Nimm Erbsen, laß ein Wasser sieden, treib es durch einen Seyher oder Durchschlag, nimm den Carbonat vom Schwein, saltze und koche ihn, wenn es gar ist, so schneide Semmel in eine Schüssel, gieß etwas von der Erbesbrüh darauf, setz ein wenig auf Kohlen, richte denn den Carbonat vom Schwein, oder die eingemachten Gäns-Keulen auf die Schüssel an, die Gäns-Keulen aber müssen im Wasser warm gemacht werden, wann es angerichtet ist, so gieß von der Erbsenbrüh darauf, so ist es fertig. Wann die Erbsen aufkochen, so muß ein wenig Petersilien/ Thymian, Zwiebel in brauner Butter daran gebraten werden, und ein wenig Pfeffer und Saltz. Auf die Art kan auch eine Erbsen-Suppe gemachet werden.

140. Eine Erbsen-Suppe.

Die Erbsen setze im Wasser zu, und mache dieselbe geschwind siedend, daß sie nicht erstarren, und zwar stets zugedeckt; dann man darff sie auch nicht rühren, weil sie sonst gerne hart bleiben: wann sie nun weich gesotten sind, so zwings durch einen Durchschlag oder Seyher, nur gantz lauter, röste ein wenig Weitzen-Mehl schön gelb im Schmaltz, und brenne es darein; würtze es hernach mit Muscatenblühe, Jngber und Saffran, saltze es recht, thue auch Bachschmaltz darein, und laß sieden; Jnzwischen schneide runde Schnittlein von einer Semmel, bache dieselbe im Schmaltz, oder bähe sie, und richte die Suppe darüber an. Wanns gefällig, kanst du auch Weinbeer oder kleine Rosinen darauf streuen.

141. Eine andere Erbsen-Suppe.

Setze die Erbsen in Wasser zu, lasse sie weich sieden, und schlags hernach durch, daß die Hülsen davon bleiben; thue hierauf Jngber, Pfeffer, geriebene Muscaten-Nuß, auch Saffran, Saltz und Bachschmaltz daran, laß es mit einander kochen/ und richte es über dünn geschnittenes rocken oder aber weisses Brod an.

142. Noch eine Erbsen-Suppe, auf andere Art.

Wann die Erbsen in Wasser weich gesotten sind, so seyhe es davon, dann zwinge sie mit Fleischbrüh durch einen Seyher, thue ein Stuck Butter, auch klein geschnitten und gedörrten Rosmarin darein, laß es aufsieden, richte es über gebähete Semmel-Schnitten.

143. Eine saure Erbsen-Suppe.

Zwinget die Erbsen mit Wasser durch, schneidet Zwiebeln / röstets schön gelb im Schmaltz, samt einem Löffelein Mehl, brennet es in die Suppe, thut Saltz, Ingber, Pfeffer, wie auch ein wenig Essig darein, und richtet es über aufgeschnittenes Rocken-Brod.

144. Noch eine Erbsen-Suppe vor Krancke.

Seyhe die lautere Brühe von den gesottenen Erbsen herab, thue Muscatenblühe, Cardamomen, Ingber, Saffran und Saltz darein, laß sie sieden. Wann du es nun wilt anrichten, so thue Butter darzu; zerklopffe Eyerdottern, und rühre sie mit der siedenden Brühe an, laß es aber nicht mehr sieden, sondern richte sie gleich über weisses dünn-geschnittenes Brod.

145. Eine blinde Erbsen-Suppe.

Machet ein Teiglein an wie zu Raviolen, walchert selbiges aus, aber nicht gar dünn; schneidet das unterste von einem Feder-Kiel hinweg, und stechet damit in den Teig, so werden kleine runde Kügelein daraus, wie die Erbsen, bachet selbige schön hell aus Schmaltz, und lasset sie darauf in einer Fleischbrüh wohl sieden, weil sie sonst zu hart sind: werffet zuletzt Cardamomen, Muscatenblüh, und ein Stück Butter in die Suppe, und richtet sie dann mit einander in eine Schüssel.

146. Eine weisse Erbsen-Suppe.

Siede Erbsen daß sie weich werden, seyhe sie ab, stosse die Erbsen in einem Mörsner, treibs durch einen Seyher, thue einen guten süssen Raum daran, daß sie dick werden wie eine Mandel-Suppe, giesse sie über gebähte Semmel-Schnitten, streue Weinbeer und Zimmet darauf, so ist sie gut, und schmäcket fast wie eine Mandel-Suppe.

147. Eine Linsen-Suppe.

Setze die Linsen in Wasser zu, laß weich sieden, zwings dann durch einen Seyher oder Durchschlag, und laß ferner sieden; brenn ein klein wenig Mehl darein, und pfeffers: schneid indessen rocken Brod auf, röste dasselbe im Schmaltz, und richte die siedende Brüh darüber, setze es auf die Kohlen, laß sieden; und ehe sie zu Tisch getragen wird, röste geschnittene Zwiebeln im Schmaltz, und brenne sie darauf.

148. Eine Haber-Suppe.

Röste ein paar Löffel voll Haber-Mehl im Schmaltz, bis es fein braun wird, und giesse Fleischbrüh daran, wie auch ein wenig Essig; würtze es mit Jngber, Pfeffer und geriebener Muscaten-Nuß, laß es sieden, und richte es sodann über gewürffeltes Rocken-Brod an. Willt du aber das Mehl nicht mit essen, so seyhe es durch.

149. Eine Haber-Suppe, auf andere Art.

Röste das Haber-Mehl schön liecht im Schmaltz, laß es dann im Wasser wohl auffsieden, zwings durch, lasse es ferner sieden, und werffe Muscatenblüh darein: indessen zerklopffe einen Eyerdotter, rühre selbigen mit der Brüh, wann zuvor ein Stück Butter darinnen zergangen, an, und richte es dann über würfflicht- oder auch klein-aufgeschnittenes Brod.

150. Eine Reiß-Suppe.

Klaube und brühe den Reiß mit siedenden Wasser an, als wie er sonst gekocht wird, setze ihn in der Fleischbrüh zu, doch daß er nicht so dick werde, als man ihn sonst zu machen pfleget, sondern nur also dünn, wie man ihn über die Hüner richtet; würtze ihn mit Pfeffer und Muscat-Nuß: Wann er nun weich gesotten, so thue auf die letzt ein gut Stück Butter hinein; und da er etwann zu dick wäre, kanst du noch ein wenig Brüh, oder so er zu gesaltzen, ein wenig Wasser darzu giessen; indessen lasse in einem Häfelein eine Fleischbrüh siedend werden, zerklopffe drey oder mehr Eyer, und schlage sie fein langsam in die siedende Brüh, so werden die Eyer auf einen Klumpen zusammen lauffen, dann man darff nicht darinnen rühren; richte dann den Reiß in eine Schüssel, nimm mit einem Löffel die Eyer aus der Brüh heraus, und legs auf den Reiß; man kan auch, wann man will, von dieser Brüh noch ein wenig daran giessen; drucke dann Citronen-Safft darein, streue Muscatblüh und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf, und trags alsdann zu Tisch.

151. Eine Gersten-Suppe.

Setze die Gersten in Fleischbrüh zu, und lasse sie sieden bis weich wird, dann seyhe das Lautere oben herab in ein Töpfflein oder Häfelein; würtze dasselbe mit Cardamomen und Muscatenblüh, thue Butter darzu, und lasse es auffsieden; Jst es aber zu dick, so hilff ihm noch ein wenig

mit Fleischbrüh, dann es muß gantz lind seyn, und so mans säuerlicht haben will, kan man Citronen-Safft darein drücken: alsdann über ein klein wenig dünngeschnittenes weisses Brod anrichten, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.

152. Eine Grieß- oder Grütz-Suppe.

Laß halb Wasser und Fleischbrüh zusammen sieden, röste einen Grieß schön gelb im Schmaltz, und brenne ihn darein, lasse alles wohl sieden, und richte es über aufgeschnittenes Rocken-Brod.

153. Eine Mehl-Suppe.

Mache eine Fleischbrüh oder gesaltzenes Wasser siedend, röste ein wenig Mehl im Schmaltz, und brenne es darein; würtze es auch mit Ingber, Pfeffer, und geriebener Muscaten-Nuß, lasse es sieden, und richte es darauf über gewürffelt Rocken-Brod: So du aber die Suppe gelb haben willt, so kan man ein wenig Saffran darzu nehmen, und sodann über weiß-gebähtes Brod anrichten.

154. Eine gebrennte Wasser-Suppe.

Brenne heisses Schmaltz über aufgeschnittenes Rocken-Brod in einer Schüssel, streue Ingber und Pfeffer darauf; laß indessen ein Wasser siedend werden, saltze und giesse es über das Brod, decke es zu, und setze es auf Kohlen, laß eine gute Weile sieden, und trags dann zu Tisch. NB. An statt des Schmaltzes, kanst du auch braune Butter darauf brennen.

155. Eine gebrennte Suppe mit Mehl.

Man mache ein Schmaltz wohl heiß, und brenne darinnen ein wenig Mehl schön liecht-gelb; zuvor aber lasset ein Wasser siedend werden, saltzet es, und schneider Rocken-Brod auf, nach gemeiner Art, legt eine Lag von diesem Brod in eine Schüssel, und brennet dann dasjenige Schmaltz, darinnen das Mehl geröstet worden, darüber; legt abermahl Brod darüber, und brennet, auf jetzt-besagte Art, wiederum im Schmaltz geröstetes Mehl darauf, giesset dann das siedende Wasser darüber, oder aber auf der Seite hinein; lasset es auf einer Glut oder Kohlfeuer aufsieden, und streuet Pfeffer und Muscat-Nuß darauf. NB. Wann man will, kan man auch, an statt des Mehls, klein-geriebenes Rocken-Brod im Schmaltz rösten, und über die Suppe anrichten.

156. Noch eine andere gebrennte Suppe, mit Mandeln und kleinen Rosinen.

Setze ein Wasser zum Feuer, saltze und würtze es, schneide klares Haus- oder Rocken-Brod auf, und alsdann im warmen Wasser zuvor abgezogene Mandeln zu länglichten Stücklein; wasche Weinbeerl- oder kleine Rosinlein sauber, streue dann etwas von dem aufgeschnittenen Brod in die Schüssel, darinn du die Suppe auftragen willt, und dann über das Brod ein Theil obbesagter abgezogener Mandeln und Weinbeerlein, dann abermahl eine Lag Brod, und wiederum Mandeln und Weinbeerlein, so offt du willt, zu oberst aber nochmahlen aufgeschnittenes Brod: giesse folgends das siedende Wasser darüber, setze es mit einer andern Schüssel zugedeckt auf eine Kohl-Pfanne, brenne Schmaltz darüber, wende die Schüsseln um, und brenne zu unterst, wie du oben gethan, auch Schmaltz darauf, thue geriebenes Brod in die Pfanne, rösts in dem noch übrig-wenigen Schmaltz, und richte es oben auf die Suppe.

157. Eine Semmel- oder Röckelein-Suppe.

Schneide Semmeln nach der Länge entzwey, und thue nochmahl Schnitten überzwerch darein, doch also, daß die halbe Semmeln beyeinander bleiben, und nicht zerfallen, röste es hernach im Schmaltz, und lege es in eine Schüssel; willt du sie aber nicht rösten, so brenne nur ein heisses Schmaltz über die trockene Semmeln in der Schüssel, gieß die siedende Fleischbrüh darüber, streue Ingber und Weinbeerlein oder Corinthen darauf, decks zu, setze es alsdann auf eine Glut oder Kohlfeuer, lasse es aufsieden, und trags zu Tisch.

158. Eine Bretzen-Suppe.

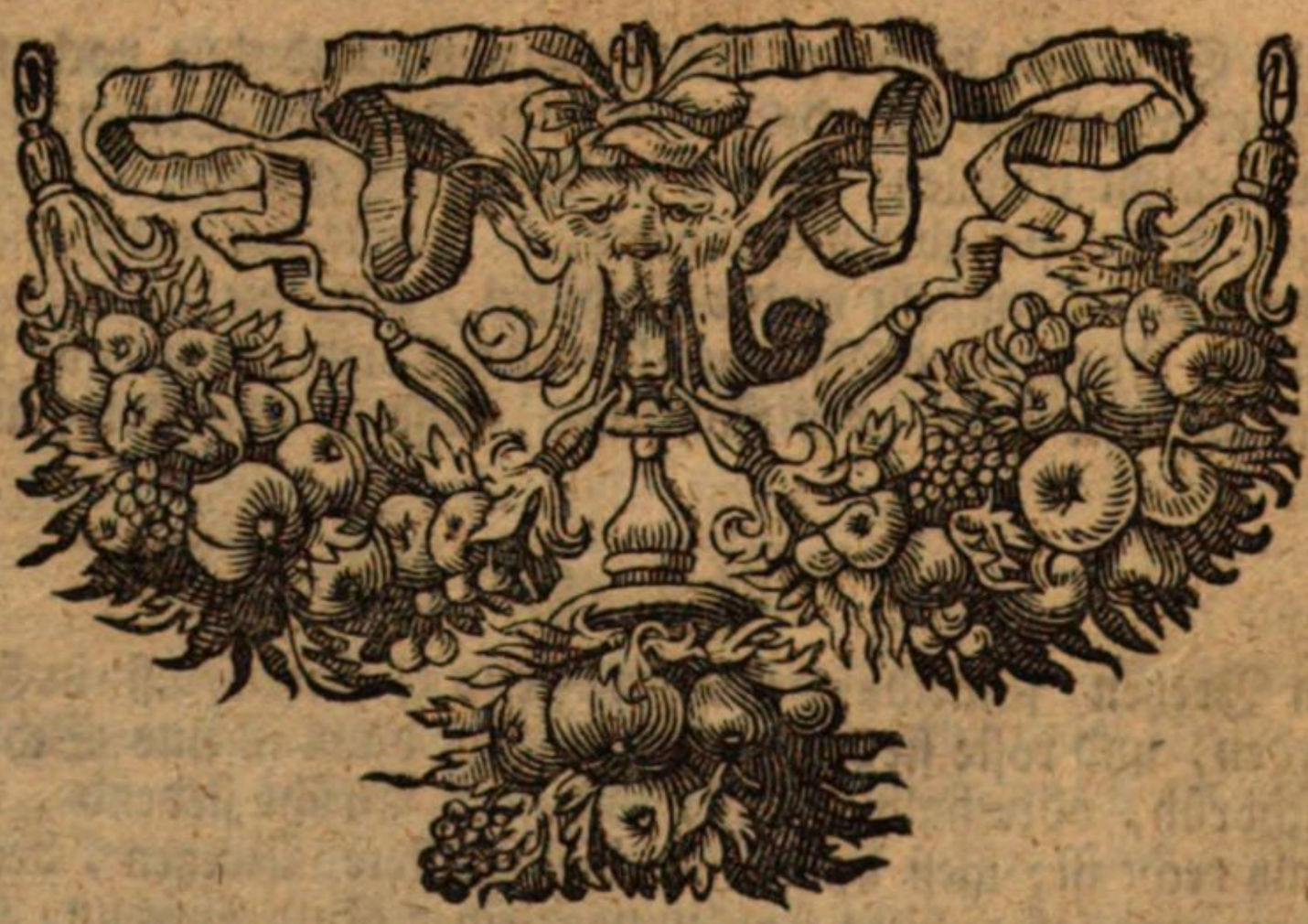
Nimm Bretzen, schneide oder brocke sie zu Stücken, laß ein Schmaltz heiß werden, und röste sie darinnen; thue sie dann in eine Schüssel, mache eine Fleischbrüh, oder halb Wasser und halb Brühe siedend, versuchs, ob es im Saltz recht ist; gieß dann über die geröstete Bretzen, decks mit einer Schüssel zu, und laß auf der Kohlen noch einen Sud aufthun, streue ein wenig Pfeffer und Ingber darauf, und trags zu Tisch: Oder man kan auch den Pfeffer und Ingber in der Brüh mit sieden lassen.

159. Eine Bretzen-Suppe, auf andere Art.

Die Bretzen werden geröstet, wie erst gemeldet; hernach an statt der Fleischbrüh, die schon beschriebene Erbsen-Suppe darüber gerichtet, und läßt man sie alsdann auf einer Glut über der Kohl-Pfanne noch einmahl aufsieden.

160. Eine Sträubelein-Suppe.

Wann man etwann übergebliebene Sträubelein hat, so schneide solche klein, gieß eine siedende Fleischbrüh daran, würtze sie mit ein wenig Muscatblüh; wirff auf die letzt ein Stücklein Butter hinein, laß einen Sud mit aufthun, und richte es über würfflicht-geschnitten Brod an: Oder giesse an statt der Fleischbrüh einen süssen Raum oder gute Milch daran, und zuckers ein wenig. Man kan auch, so es beliebt, an statt der Milch oder Fleischbrüh, Wein daran giessen, nach Belieben zuckern, und Trisanet darauf streuen.



Anderer

Anderer Theil/
In sich haltend nach = beschriebene
Muse und Breye.

1. Malvasier = Mus.
2. - - - - - auf andere Art.
3. - - - - - noch auf andere Art.
4. Ein anderes Malvasier = Mus.
5. Reinfall = Mus.
6. - - - - auf andere Art.
7. Wein = Mus.
8. - - - mit Zuckerbrod.
9. - - - auf andere Art.
10. - - - von Eyerdottern.
11. Lebkuchen = Mus.
12. Bier = Mus oder Bier = Brey.
13. - - - auf andere Art.
14. Rosenwasser = Mus.
15. Hüner = oder gestossenes Mus.
16. - - auf andere Art.
17. - - noch auf andere Art.
18. - - wieder auf andere Art.
19. Capaunen = Mus.
20. Ein ander Capaunen = Mus.
21. Fisch = } Mus.
22. Krebs = } Mus.
23. Lungen = } Mus.
24. Noch ein Lungen = } Mus.
25. Hirn = } Mus.
26. Schneckeñ = Mus.
27. Mayen = Mus.
28. - - - - auf andere Art.
29. - - - - noch auf andere Art.
30. - - - - auf eine noch andere und bessere Weise.
31. Mayen = Butter.
32. Herbst = Mus.
33. Schüssel = Mus.
34. - - - - mit Mandeln.
35. Eyerkäß = oder Maden = Mus.
36. Kachel = Mus.
37. Eyer = } Mus.
38. Noch ein Eyer = } Mus.
39. Süsses Eyer = } Mus.
40. Dotter. } Mus.
41. Hader = oder Nudel = Mus.
42. Hader = oder Nudel = Mus, auf andere Art.
43. Eyer = Gerste.
44. - - - - auf andere Art.
45. Gehackte Eyer = Gerste.
46. - - - - - - - - auf andere Art.
47. - - - - - - - - mit Mehl.
48. Sultzen = Mus.
49. Mehl = Brey.
50. Zucker = Mus.
51. - - - - - auf andere Art.
52. Mus von Pistazzien = oder Krafft = Nüßlein.
53. - - - - - - - - auf andere Art.
54. - - - - - - - - noch auf andere Art.
55. Welsch Mus.
56. - - - - - auf andere Art.
57. Mandel = Mus.
58. - - - - auf andere Art.
59. - - - - - noch auf andere Art.
60. Noch ein ander Mandel = Mus.
61. - - - - - - - - - auf andere Weise.
62. Citronat = Mus.
63. Muscaten = Mus.
64. Citronen = Mus.
65. - - - - auf andere Art.
66. - - - - - auf noch andere Art.
67. Quitten = Mus.
68. - - - - - auf andere Art.
69. Dattel = Mus.
70. Dattel = Mus, für Krancke.
71. Feigen = Mus.
72. - - - - auf andere Art.
73. Zibeben = Mus.

74. Zibeben- oder Rosin-Mus.
75. Weinbeerl- oder Corinthen-Mus.
76. Aepffel-Mus.
77. —— —— auf andere Art.
78. —— —— noch auf andere Art.
79. —— —— im Kern.
80. —— —— von dürren Aepffeln.
81. Birn-Mus.
82. —— —— auf andere Art.
83. —— —— noch auf andere Art.
84. Nuß-Mus.
85. Prinellen- Pflaumen- oder Zwetschgen Mus.
86. Von gedörrten Zwetschgen Mus.
87. Erdbeer-Mus.
88. Hüffen- oder Hagenbutten-Mus.
89. Weixel-Mus.
90. Anderes Weixel-Mus.
91. Weixel-Mus, auf andere Art.
92. Gurcken- Cucummern- oder Kimmerling-Mus.
93. Kürbis-Mus.
94. Melonen- oder Pfeben-Mus.
95. Grünes Mus.
96. Blaues Mus.
97. Braunes Mus.
98. Reiß in der Milch.
99. Reiß in der Milch, so süß, auf andere Art.
100. Reiß in der Fleischbrüh.
101. Reiß-Mus, mit Mandeln.
102. —— —— auf andere Art.
103. Schwaden-Mus in Milch.
104. Hirs-Mus in der Milch.
105. —— —— —— auf andere Art.
106. Grütz- oder Grieß-Brey in der Milch.
107. Grütz- oder Grieß-Brey in der Fleischbrüh.
108. Haber-Mus.
109. Ulmer-Gerste.
110. Andere gemeine Gerste.
111. Grobe Gerste.
112. Gersten-Mus, oder Gersten-Schleim.
113. Buchweitzen-Mus oder Heydel-Brey.
114. —— —— —— auf andere Art.
115. Gantze Erbsen zu kochen.
116. —— —— auf andere Art.
117. Gerendelte oder abgebalgte Erbsen zu kochen.
118. Graupe oder Erbsen und Gersten untereinander.
119. Linsen zu kochen.
120. Semmel-Mus.
121. Panaden-Mus.
122. Panaden- oder Brod-Mus in Oel.
123. Anderes Panaden-Mus.
124. Rockenbrod-Mus.
125. —— —— auf andere Art.
126. Strauben-Mus.

Hierauf folgen die in diesem Theil mitbegriffene Kooche.

1. Krebs-Kooch.
2. —— —— auf andere Art.
3. —— —— noch auf andere Art.
4. —— —— auf noch bessere Art.
5. Capaunen-Kooch.
6. Hüner-Kooch.
7. Kooch von Rebhüner-Mägen und Lebern.
8. Kooch von Hüner-Leberlein.
9. Lungen-Kooch.
10. Niern-Kooch.
11. Gehacktes Kooch.
12. Nudel-Kooch.
13. Milch-Kooch.
14. Kooch mit Mandeln.
15. Wasser-Kooch.
16. Schmaltz-Kooch.
17. —— —— auf andere Art.
18. —— —— mit Grütz oder Grieß.
19. —— —— auf andere Art.
20. Schüssel-Kooch.
21. Zimmet-Kooch, so aufgelauffen.
22. —— —— auf andere Art mit Mandeln.
23. Reiß-Kooch.
24. Krauses Schüssel-Kooch.
25. Mandel-Kooch.
26. Mandel-Kooch, auf andere Art.
27. —— —— auf noch andere Art.
28. —— —— auf noch andere und bessere Weise.
29. —— —— so sich von dem Hafen völlig abediget.
30. Pistazzien-Kooch.
31. Zibeben-Kooch.
32. Citronen-Kooch.
33. Weixel-Kooch.
34. Marillen-Kooch.
35. Feigen-Kooch.
36. Quitten-Kooch.
37. Aufgegangenes Quitten-Kooch.
38. Aepffel-Kooch.
39. —— —— auf andere Art.
40. —— —— auf noch andere Art.
41. —— —— noch auf eine andere Weise.
42. —— —— so aufgelauffen.
43. Kräfftiges Rosen-Kooch.
44. Grünes Kooch.
45. Reiß-Kooch.
46. Grieß- oder Grütz-Kooch.
47. Eingebrenntes Grieß-Kooch.
48. Ein armer Mann.
49. —— —— auf andere Art.

1. Ein Malvasier Muß.

Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab / giesset Malvasier daran, und stosset die Mandeln damit klein; darnach schneidet die Rinden von einer Semmel, und reibet die Brosam an einem Reibeisen, giesset auch Malvasier daran, doch nicht zu viel, damit sie nicht zu naß werde; last es ein wenig weichen, und rühret alsdann die gestossene Mandeln samt einem Achtel-Pfund gestossenen Zucker darunter, thut es in eine Schüssel oder Schalen, und streicht es gleich einem Berg in die Höhe, nach diesem streuet klein gestossenen und durchgesiebten Zimmet darauf: dann kan man es mit länglicht-geschnirtenen Mandeln, woran die Spitzlein zu vergulden, und oben auf dem Berg mit einer frischen oder seidenen Blumen oder Lorbeer-Zweiglein nach Belieben, bestecken.

2. Ein Malvasier Mus auf andere Art.

Brocke von dreyen neugebacknen Semmeln die Brosamen in eine Schüssel, giesse Malvasier daran, so viel die Semmeln anziehen mögen, stosse hernach ein halb Pfund abgezogener Mandeln in einem Mörsel, thue obgemeldtes Brod darein, und stoß es wohl durcheinander, zuckers auch nach Belieben; ist es aber zu dick, so gieß noch ein wenig Malvasier daran: alsdann thue es in eine Schalen oder Schüssel, häuffs gleich einem Berg in die Höhe, und besteck es mit in Zucker eingemachten, geschnittenen Pomerantzen- und Citronen-Schelffen; man kan auch die weissen Pistazzien-Nüßlein, den Tag zuvor, in ein Wasser legen: alsdann am andern darauf folgenden Tag subtil mit einem Messerlein in der Mitte aufschneiden, das darinn liegende Körnlein heraus nehmen, und wieder in ein frisches Wasser legen, so wird ein Blümlein daraus, welches man zwischen diesen Citronat-Bögen zur Zier auch mit aufstecken kan.

3. Noch ein Malvasier Mus.

Nehmet sechs oder sieben Eyer, siedet sie hart, schneidets auf, nehmet die Dottern heraus, rühret sie glatt mit Malvasier ab; weichet auch vorher ein wenig geriebenes Eyer-Brod, oder die Brosam von einer Semmel in Malvasier, thut es unter die abgeriebene Dottern; ingleichen auch gehackte Mandeln, Zimmet, Cardamomen, Muscat-Nuß oder Blühe, und geriebene Citronen-Schelffen, drucket etwas vom Safft darein, und zuckerts nach Belieben: ist es zu dick, kan man noch ein wenig Malvasier daran giessen. NB. Man kan, so es beliebt, an statt des Malvasiers einen Reinfall nehmen.

4. Ein

4. Ein ander Malvasier-Mus.

Nimm ein Pfund Mandeln, stosse sie mit Rosen- oder Zimmet-Wasser, schneide von einem halben Weck die Rinden alle herab, und die Brosamen fein dünn, wie in eine Suppe, gieß den achten Theil einer Maas Malvasier daran, laß über Nacht stehen; nimm ferner ein halb Pfund Zucker, mische es zusamt denen abgestossenen Mandeln und eingeweichten Semmel-Brosamen zusammen, und reibs wohl untereinander ab, legs so dann auf einen Teller in eine Schüssel/ formire es wie einen Igel oder Berg nach Gefallen; leg ein Papier auf das Berglein, und bestreue es also mit Zimmet, daß ein Feldlein um das andere nur damit bestreuet werde, und das, wo das Papier gelegen, weiß bleibe: ists aber ein Igel, so muß es über und über mit Zimmet bestreuet werden, und nichts als der Kopff weiß bleiben: dann bestecket man ihn mit Mandeln oder Nüßlein: die Berglein und Feldlein muß man mit Mandeln oder Nüßlein unterscheiden, und mit Kräntzlein ummachen; der Bort oder Rand der Schüssel wird mit gewälchertem Mandel-Teig belegt, naß gemacht, mit gestossenen Zucker-Candi und gefärbten Blümlein bestreuet; darein man allerley Thierlein, wie eine Jagd, setzen, und aussenher wiederum mit Mandeln belegen kan.

5. Ein Reinfall-Mus.

Nähe ein paar Schnitten weisses Brod, weichs in Reinfall, und treibs durch einen Seyher oder Durchschlag, daß es seine rechte Dicke behalte; thue es in ein Häfelein, zuckers und laß kochen; siede indessen zwey Eyer weich, und nimm die Dottern heraus; wann du nun das Mus anrichten willt, so thue Trisanet darein, und rühre die Eyerdottern darzu, laß es aber nicht mehr sieden, dann es laufft sonst zusammen, sondern richte es nur gleich an.

6. Ein Reinfall-Mus auf andere Art.

Nimm vier Eyerdottern, zerklopffe dieselbigen wohl, und gieß ein Achtel-Maas Reinfall daran, laß es mit stetem Rühren sieden, zuckere es, und richte es so dann an.

7. Ein Wein-Mus.

Reibe Eyer-Brod, röste dasselbe in Butter, giesse Wein darein, und würtze es mit Cardamomen, Muscatblühe und Saffran; darnach zuckers, laß sieden, und richts an. Will man es aber noch kräfftiger haben, so können abgezogene Mandeln und ausgekörnte Zibeben, beyde klein geschnitten, darein gethan/ eine Weile damit gesotten, und, so man es anrichtet/

Zimmet

Zimmet darauf gestreuet werden. In das Wein-Mus kan man an statt der Mandel und Zibeben, Eyerdottern rühren, und wann es beliebt, auch die Schelffen von einer Citronen an dem Reibeisen reiben, und darunter mischen.

8. Ein Wein-Mus mit Zucker-Brod.

Nehmet Zucker-Brod, und reibet es auf einem Reibeisen, thut es in eine Schüssel, giesset Wein daran, und lasset es auf der Kohlen zu einem Mus aufsieden, zuckert es, und hebet es von der Kohlen, und rühret Eyerdottern darein.

9. Noch ein Wein-Mus, auf andere Art.

Nimm die Brosamen von einem Weck oder Semmel, brocks in ein saubers Häfelein, gieß ein halb Seidlein, oder den vierten Theil einer Maas Reinfall oder Malvasier, oder auch sonst einen guten Wein daran; laß einen Tag und Nacht darinnen weichen, treibs hernach durch einen Seyher oder Durchschlag, und wanns zu dick ist, giesse noch ein wenig Wein daran, treibe es durch, setz auf eine Kohlpfanne, thue Butter, Pfeffer, Saffran, Muscatenblüh und Zucker, alles klein zerstossen darzu, laß ungefehr so lang als harte Eyer darauf sieden; Nimm alsdann abgezogene Mandeln, hacke sie, aber nicht allzu klein, mische sie auch darzu, lasse alles zusammen noch einen Sud mit aufthun, richts an, streue Zimmet darauf.

10. Ein ander Wein-Mus von Eyerdottern.

Verklopffe vier Eyerdottern in einem messingen Pfännlein, giesse ein viertel von einer Maas Wein daran, thue Zucker und Butter darein, und lasse es allgemach zu einem Mus aufsieden; indessen rühre es immer, daß es nicht zusammen lauffe, richte es an, und streue Muscatenblüh darauf. NB. Man kan auch die Dottern, wann man will, in einer Schüssel mit Wein anrühren, und auf der Kohlen aufsieden lassen, weil sie in der Pfannen leichtlich einen andern Geschmack an sich ziehen: wiewohl auch einige dieses Mus blos ohne Butter zu machen pflegen.

11. Ein Lebkuchen-Muß.

Nimm Lebküchlein, brocks in Wein, laß weichen, treibs durch, röst ein wenig gerieben Brod, gieß das durchgetriebene Lebküchlein darein, schneid ein wenig Citronen-Schalen, ausgekörrnte Roßin, und Pinien-Nüßlein darein, rührs untereinander, laß aufsieden, ehe die Pinien-Nüßlein hinein kommen.

12. Ein Bier-Mus oder Bier-Brey.

Reibe ein rocken Brod nach Belieben, röste dasselbe in Schmaltz, thue es in einen stollichten Hafen, giesse weisses Bier daran; willt du es aber kräfftiger haben, so mische ein wenig Wein darzu, zuckers nach Belieben, laß so dick einsieden als man es essen mag. NB. Wann man dieses Mus von roth- oder braunen Bier machen will, kan es auch wohl geschehen, aber den Wein darff man alsdann nicht darunter mischen. Oder, man kan auch, an statt des rothen oder weissen Biers, Weitzen-Bier darzu nehmen.

13. Ein Bier-Muß oder Bier-Brey, auf andere Art.

Schneide Rocken- oder Haus-Brod auf gemeine Art auf, wie zu einer Suppen, schütte in einem Töpfflein weis oder braunes Bier daran, nach Gefallen, werff ein wenig Bach-Schmaltz darein, und laß es sieden, biß es recht dick wird; thue zuletzt ein Stuck Butter darzu, laß damit noch einmal aufsieden, zuckers und trag es zu Tisch. NB. Wann dieser Brey im Kochen etwann zu dick werden sollte, kan man noch etwas Bier daran giessen; doch muß man denselben immerzu umrühren, damit er nicht brocklicht werde.

14. Ein Rosen-Wasser-Mus.

Nimm Eyerdötterlein, zerklopffe dieselbe, giesse Wein und Rosenwasser daran, klopffs unter einander, röste Semmelmehl im Schmaltz, schütte das Angerührte daran; thue Zucker und Saffran darzu, laß es mit stetigem Aufrühren sieden.

15. Ein Hüner- oder gestossenes Mus.

Hacke das Fleisch von einem gesottenen Capaunen oder alten Hun, bähe einen Semmel-Schnitten, und feuchte denselben mit einer Capaunen- oder Hüner-Brüh an, daß er weich wird, stosse alsdann den Semmel-Schnitten mit dem gehackten Capaunen- oder Hüner-Fleisch ab; treib es mit obbesagter Brüh durch, und machs wohl dünn, zerklopffe zwey Eyerdottern, rühre es mit dem durchgezwungenen an, lasse es mit stetigem Rühren sieden, würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh, thue ein Stuck Butter darein, und richte es also an.

16. Ein ander Hüner-Mus.

Nimm Fleisch von einer Hennen vornen an der Brust, zureiß es, laß dürr werden, stoß es gar klein, gieß Reinfall daran, laß wieder weich werden,

den, röste ein geriebenes Eyer-Brod in Butter, gieß das eingeweichte Fleisch daran, thue Zucker und Safran darein, laß sieden, wann mans anrichten will, so streue Trisanet darauf.

17. Noch ein Hüner-Mus.

Nimm das Fleisch von der Hennen-Brust, hacks, thue ein wenig Petersilien darunter, gieß eine siedende Hüner-Brüh daran, laß ein wenig sieden, thue Muscatblüh, Zimmet, Saffran und Butter daran.

18. Ein Hüner-Mus, auf andere Art.

Nimm das Fleisch von der Hüner-Brust, hacks klein, stoß zwantzig abgezogene Mandeln, und Brosam von einer Semmel alles wohl untereinander, gieß Hüner-Brüh daran, laß sieden, thue Cardamomen und Muscatenblüh darzu.

19. Ein Capaunen-Mus.

Nimm von einem gekochten Capaunen das Fleisch von der Brust, hacke es klein, stosse es in einem Mörßner, nebst einer gerösten und in Hüner-Brüh geweichten Semmel, treibe es miteinander durch ein härenes Sieb oder Seyher mit Hüner-Brüh, thue es in einen Hafen, wenn es aufgekocht, frische Butter und Muscatblüh darzu; Du kanst auch zu erst unter das Fleisch ein wenig Mandeln mit stossen.

20. Ein ander Capaunen-Mus.

Man soll von einem gesottenen Capaunen nur das Fleisch und Marck nehmen, solches gantz klein hacken, eine gebähte Semmel-Schnitten in Fleischbrüh weichen, und auch darunter hacken, auch ein oder zwey Eyer, nachdem man viel macht, die fein lind gesotten sind, als wann mans essen wollt, samt dem Weisen, so man von der Schalen herab schaben muß, je kleiner mans hacket, je besser ist es; Wann man schier essen will, muß man gute Fleischbrüh daran giessen, doch nicht zu viel, daß es fein dicklicht wird; Alsdann auf ein Glütlein gesetzt, und immer gerührt, bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weiß, und gar gut.

21. Ein Fisch-Mus.

Nimm das Fleisch von einem Brat-Fisch, hacke ihn klein, treib solchen mit Wein durch, röste ein wenig Mehl im Schmaltz, giesse es an den durch-

getriebenen Fisch, thue Jngber, Zimmet, Saffran und Zucker daran, lasse es einen Sud thun, und richte es an.

22. Ein Krebs-Mus.

Wann die Krebse im Wasser mit Saltz und Pfeffer abgesotten worden, so nimm das Bittere aus der Nase heraus, und stosse das andere miteinander klein; treibs mit einer Hüner-Brüh durch ein härenes Sieblein; röste hernach geriebenes Eyer-Brod oder Semmel-Mehl in Butter, rühre es mit dem durchgetriebenen ab, würtze es mit gut und scharffen Gewürtz, laß ein Stück Butter darinnen aufsieden, richte es an, und trags zu Tisch.

23. Ein Lungen-Mus.

Erstlich wasche und putze die Lungen fein sauber, schneide die Ohren, so von dem Hertzen öffters daran zu hangen pflegen, davon, setze sie im Wasser zu, saltze, und laß es wohl sieden; Wann sie dann weich ist, hacke selbige klein, röste ein Semmel-Mehl schön gelb im Schmaltz; thue die gehackte Lungen darzu, röste es ein wenig, giesse dann eine Fleischbrüh, wie auch Jngber, Pfeffer und geriebene Muscat-Nuß, samt ein wenig Essig daran, laß sieden und richte es an. NB. Wann man will, kan man an statt der Butter einen Milchram darzu thun; oder, so es auch nicht beliebet, zwey Eyerdottern zerklopffen, und im Anrichten mit einrühren, dann sie dürffen nicht mitgesotten werden; wiewohl es auch andere mit gehackten Limonien und Butter machen; es stehet aber solches zu eines jeden Belieben. Wäre man ein Liebhaber der Zwiebeln, so kan man grüne oder andere Zwiebel würfflicht klein schneiden, in das heisse Schmaltz thun, und nur so lang rösten, bis sie weich und nicht braun werden, alsdann das Semmel-Mehl und die Lungen auch mit rösten.

24. Ein Lungen-Mus, auf andere Art.

Richtet die Lungen auf vorgedachte Weise zu, röstet sie samt etwas Semmel-Mehl im Schmaltz, giesset Fleischbrüh daran, thut auch Muscatenblüh, Cardamomen, und eine gute Hand voll Weinbeer darzu, lasset es sieden wann ihr es dann vom Feuer hebt, so zerklopffet zwey Eyer, und rühret sie darein.

25. Ein Hirn-Mus.

Nimm ein Hirn von einem Kalb, Schaaf oder Rind, laß es etwas wenigs im warmen Wasser liegen, so gehet die Haut davon, wasche es dann ein

einem andern warmen Wasser wohl ab, und ädere es aus, laß es in einer Fleischbrüh sieden, lege es in eine Schüssel, zerrühre es wohl, schlage vier oder fünff Eyer daran, schütte Fleischbrüh darzu, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Muscat-Nuß und ein wenig Saffran, mische alles untereinander; mache dann ein Schmaltz in einer Pfanne heiß, und schütte das zusammen gemachte Hirn hinein, rühre es immerzu um, gleich als ob du eingerührte Eyer im Schmaltz machen wolltest; wie selbige auch unter dem Titel von Eyern beschrieben zu finden. NB. Wem es gefällt, der kan ein wenig Semmel-Mehl und gehackt Peterlein- oder Petersilien-Kraut mit darunter rühren.

26. Ein Schnecken-Mus.

Siede und putze die Schnecken, wie bekannt, hacke solche klein, röste ein geriben Eyer-Brod in Schmaltz, misch es samt Cardamomen und Muscatblüh unter die gehackte Schnecken, gieß soviel gute Fleischbrüh daran, daß es in der Dicken wie ein Mus wird, laß es also miteinander sieden; Wann mans anrichtet, so rühret Eyerdottern, samt einem Stück Butter, darein.

27. Ein Mayen-Mus.

Reibe ein halb Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser klein, daß sie wohl und lieblich darnach riechen; Laß alsdann die Brosamen von einer Semmel im süssen Raum oder Kern weich werden, treibs durch einen Seyher oder Durchschlag, rührs unter die Mandeln, thue es hernach in eine Schüssel, streichs in die Höhe / streue Zimmet darauf, und bestecks mit Mandeln oder Blumen.

28. Ein Mayen-Mus, auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Mandeln, stosset sie mit Rosen-Wasser ab / doch nicht zu naß, rühret ein viertel Pfund Zucker, und den achten Theil eines Pfunds frischer Butter daran, mischt es wohl untereinander; thut es ferner in eine Schüssel oder Schale, streichet es in die Höhe, wie einen Berg, bestreuet es mit Zimmet / und bestecket es mit Mandeln und Blumen: wiewohl man auch, nach Gefallen, einen Jgel daraus formiren, und selbigen also bestreuen und bestecken kan, wie in der Beschreibung des Malvasier-Muses bereits gedacht worden.

29. Noch ein Mayen-Mus.

Nimm eine halbe Maaß Kern oder süssen Raum, laß ihn in einer zinnernen Schüssel, auf einer Kohl-Pfanne sieden; nimm ferner sechs Eyer, schlags

in ein Häfelein, zwierle und schlage es wohl ab, gieß in den Kern hinein, und laß zusammen gehen, wann er nun zusammen gangen ist, so schütte es in ein sauberes klares Tüchlein, daß die Molcke dadurch heraus lauffe, ja so gar, bis keine Molcke mehr darinnen ist; schütte es hernach in einen saubern gegläßten Hafen, thu Zucker daran, nach Belieben, und rühre es mit einem Koch-Löffel wacker ab, daß es wird wie ein Schmaltz oder Butter; hierauf nimm ein viertel Pfund Mandeln, ziehe sie ab, und stoß mit Rosen-Wasser wohl an, rühre es auch darunter; thue es alles auf eine Schalen, streichs schön hoch auf, wie ein Berglein, und belegs mit allerhand abgezupfften Blätlein von schönen Blümlein über und über, daß es von allerhand Farben schön und bund siehet; stecke in die Mitte ein Sträußlein, vergulde es, und trags dann auf. NB. Man kan es auch mit geschnittenen Mandeln, oder weissen Pistazzien-Nüßlein bestecken, und dieselbige vergulden.

30. Ein Mayen-Mus, auf andere und noch bessere Art.

Man nehme einen Eyer-Käß, wie man ihn sonst zu machen pfleget, und rühre denselben gantz glatt mit Malvasiier oder Peter-Simonis ab; mische klar geriebenes Eyer-Brod und gehackte Mandeln darunter, wie auch etwas von eingemachten Früchten, als Citronat, Citronen, Pomerantzen-Schelffen, und was man sonst, nach Belieben, darzu nehmen mag; nur daß alles klein geschnitten, nebst gestossenen Cardamomen, Zimmet und Zucker, nach Belieben, vermischt werde. Es kan in solcher Dicken gemacht werden, daß man ein Berglein oder Igel daraus formiren kan; beedes wird alsdann mit klar-durchgesiebten Zimmet bestreuet, und mit länglicht-geschnittenen Mandeln besteckt. NB. Wann man will, können die Mandeln oben ein wenig verguldet, und dem Igel zwey schwartze Paterlein oder Perlein, an statt der Augen, gemacht, und also aufgetragen werden. Will man keinen Eyer-Käß nehmen, so kan es mit Brod und Mandeln, auf jetzt-besagte Art, gemacht werden.

31. Eine Mayen-Butter.

Nimm das Gelbe von acht hart-gesottenen Eyern, thue noch so viel Butter als der Eyer darzu, zuckers, rühre es wohl durcheinander, gieß ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser daran, treibe es durch einen Seyher, so wird es anzusehen seyn wie kleine Würmlein, streue Zucker darüber, und setze es auf, an statt einer gemeinen Butter.

32. Ein

32. Ein Herbst-Mus.

Nimm eine Hand voll Mandeln, Weinbeerl oder Corinthen und Rosin, eines soviel als des andern; Ziehe die Mandeln ab, und nimm von denen Rosinen die Kerne heraus, die Weinbeerl aber klaube und wasche, hacke es dann alles untereinander, doch nicht zu klein, röste ferner ein Semmel-Mehl im Schmaltz, gieß hernach Wein oder Reinfall daran, zuckers und laß sieden; Rühre hernach das Gehackte darein, würtze es mit Zimmet und Cardamomen, laß es noch einmahl auffieden, und richte es alsdann an. NB. Dieses Mus kan man, nach Belieben, warm und kalt essen.

33. Ein Schüssel-Mus.

Zerklopffe fünff oder sechs Eyer, gieß eine halbe Maaß Kern oder süssen Raum, und ein wenig Rosen-Wasser daran, zuckers, nach Belieben, und klopffe es wohl: Nimm hernach eine Schüssel oder Tiegel, bestreichs mit Butter, gieß den Raum mit den Eyern darein, setze selbige auf eine Glut, und lasse es gemach zusammen gehen, aber nicht lang sieden; Alsdann decke es mit einer solchen Stürtze, die neben herum einen aufgebogenen Rand hat, zu, thue glüende Kohlen darauf, damit es oben braun werde; Wann du nun siehest, daß es gestanden, und seine rechte Dicke bekommen hat, auch oben schön braun ist, so hebs von der Glut wieder herab, streue Trisanet oder Zimmet und Zucker darauf/ und trags zu Tisch.

34. Ein Schüssel-Mus mit Mandeln.

Ziehe eine Hand-voll Mandeln ab, und stosse dieselbe mit ein wenig Rosen-Wasser klein, querle oder klopffe vier oder fünff Eyer/ gieß eine halbe Maas süssen Raum oder Kern darzu, und rühre die Mandeln darunter; hernach zuckers, und bestreiche eine zinnerne Schüssel mit Butter, gieß das abgerührte darein, setze es auf die Kohlen, und laß sieden, biß es fast gestehet: alsdann streue Zimmet darauf, und giebs zu essen.

35. Ein Eyer-Käs oder Maden-Mus.

Nehmet vier oder sechs Eyer, eine halbe Maas Kern, oder dicke Milch, wie auch Zucker und Rosen-Wasser, und machet einen Eyer-Käs (wie selbiger anderswo in diesem Buch zu finden ist,) lasset ihn auskühlen, hernach rühret denselben mit einem viertel-Pfund frischer Butter, so noch unzerlassen/ ab, thut ihn in einen Seyher oder Durchschlag, und treibet es über einer

Schüssel

Schüssel durch, so wird es wie lauter Würmer, bestreuet selbige mit kleinem gefärbten Confect, oder bestecket es mit Blumen.

36. Ein Kachel-Mus.

Lasse einen Löffel-voll Butter in einem Pasteten-Tiegel zergehen, zerklopffe indessen zwey Eyer, wirff einen Löffel-voll weisses Mehl darein, und thue eine halbe Maas süssen Raum oder Kern darzu, klopffe und rühre alles nochmal wohl untereinander; giesse es hernach in den Tiegel, setze es in eine Brat-Röhre oder Bach-Oefelein, und laß den Tiegel offen, daß es oben auch braun werde: wann es dann ausgebachen, so nimm es heraus, und lege es auf eine Schüssel.

37. Ein Eyer-Mus oder Eyer-Brey.

Nimm zu einer Maas Raum oder Milch zehen Löffel-voll Mehl, wiewohl man auch halb Milch und halb abgenommenen Raum nehmen kan, röste das Mehl im Schmaltz, schlage drey Eyer aus, zwiere sie mit der Milch an, daß Milch und Eyer untereinander kommen: alsdann nimm den mit Eyern angezwierten Raum, und mache das geröstete Mehl in der Pfannen gleichfalls mit an, lasse es also kochen, daß es nicht zu dick, auch nicht zu dünn werde, will man es oben abbräunen, so mag mans auch thun, und zwar auf die Art, wie bey dem Schüssel-Mus bereits gelehret worden. NB. Die Eyer-Brey werden auch, an statt des Raums, oder der Milch, eben so mit Wasser gekocht; das Mehl darzu muß wohl gelb geröstet werden: wann man will, kan man ihn auch mit ein wenig Saffran gülben.

38. Noch ein Eyer-Brey.

Nimm vier Löffel Mehl, röste solche schön liecht-gelb im Schmaltz, zerklopfe sechs Eyer, giesse eine Maas Kern darein, und zwiere das geröstete Mehl mit an, laß es also zu einen Brey kochen.

39. Ein süsses Eyer-Mus.

Zerklopffet vier oder fünff Eyer, giesset ein Seidlein Kern daran, lasset es sieden wie einen Eyer-Käs, thut es in ein reines Säcklein, lasset es über Nacht hangen, nehmet es so dann heraus, thut es in eine Schüssel, und klar gestossenen und durchgesiebten Zucker darzu, rühret alles wohl durcheinander, wann es zu dick ist, giesset etwas Rosen-Wasser daran, daß es werde wie ein Eyer-Brey, streuet Zucker darauf, und traget es also kalt zu Tisch.

40. Ein Dotter-Mus.

Nimm einen Löffel-voll schönes Mehl, röste dasselbe im Schmaltz, aber nicht braun, und laß es wieder erkühlen; darnach klopffe vier Eyerdottern, gieß eine kalte Fleischbrühe darzu, zwiere das Mehl damit an, und laß es mit stetem Rühren gemach auffieden; thue auch Butter darein, und streue Muscatblühe darauf.

41. Ein Hader- oder Nudel-Mus.

Mache mit schönem Mehl und Eyerdottern einen Teig an, und wann du ihn gesaltzen hast, wircke und wälgere dünne Plätze daraus; laß selbige ein wenig ertrocknen; alsdann wickle sie zusammen, und schneide es, wie man das lange Kraut schneidet auf das allerdünneste: mache indessen eine Fleischbrüh siedend, thue den geschnittenen Teig darein, und lasse ihn darinnen sieden, darnach seyhe die Brüh, welche melbig seyn wird, wieder davon, gieß eine frisch-siedende Fleischbrüh daran, würtze sie mit Muscatblüh und Cardamomen, thue auch Butter darein, und richte es an: Zuletzt streue Muscatblüh, und, so es beliebt, geriebenen Käß darauf, dann trags zu Tisch. NB. Wann man von diesem Teig zu viel, und noch übrig hat, kan man ihn auf-dörren, und zu anderer Zeit verkochen.

42. Ein Hader- oder Nudel-Mus, auf andere Art.

Nehmet zwey Eyer und ein schönes Mehl, machet ein Teiglein an, wälgert es wie vorgedachte Plätze, leget sechs oder sieben aufeinander, schneidet sie auf das allerdünneste, wie die kleinen Nudeln, und bachets schön hell aus dem Schmaltz; thuts ferner in eine siedende Milch, rührets, daß es nicht anbrenne, lassets ein wenig sieden, richtet es an, und streuet Zucker und Zimmet darauf.

43. Eine Eyer-Gerste.

Zerklopffe vier Eyer, rühre eine Hand voll Semmel-Mehl oder Eyer-Brod, und ein Stück Butter darein, würtze es mit Muscatenblüh und Cardamomen, gilbs ein wenig, laß eine halbe Maas Fleischbrüh siedend werden, gieß sie an die zerklopfften Eyer, und rührs wohl, laß es auffieden, rühre aber immerzu, daß es nicht knollicht werde: man darff es aber nicht lang sieden lassen, weil sonst die Eyer nur hart werden. Wann du es anrichten willt, thue noch ein Stuck Butter darein, und streue Muscatblühe darauf.

44. Eine andere Eyer-Gerste.

Man zerklopffe ohngefehr zu einem halben Maas-Häfelein 6. Eyer, würtze selbige mit Cardamomen und Muscatblühe, gilbe sie mit Saffran, rühre auch ein Stück Butter darein, und giesse es alsdann in eine siedende Fleischbrühe, rühr es immer herum, und löse es mit einem Kochlöffel vornen von dem Töpflein ab, daß es sich nicht anlege. Wann man nun mercket, daß es dick werden will, so wird es von fernen zum Feuer gesetzt, damit es allgemach koche, und daß ja die Eyer nicht hart werden, sondern gantz lind bleiben: alsdann wird es angerichtet, und eine Muscatblühe darauf gestreuet.

45. Eine gehackte Eyer-Gerste.

Schlaget ein Ey aus, streuet schön Mehl darein, und hackt es durcheinander, biß es klein wird, dann schlaget wieder ein Ey darzu, hackt es noch mehr, und also ferner, so viel ihr wollt: röstet es im Schmaltz, würtzets hernach mit gutem Gewürtz, gilbet es ein wenig, und rühret es mit einer siedenden Fleischbrüh an, thut auch viel Butter darein, und lasset sie mit auffieden. Auch wann man will, kan man in das Mehl etwas zerlassene Butter thun, ehe man die Eyer daran schlägt, es lässet sich auch die gehackte Gerste gar wohl ungeröstet in der Fleischbrüh kochen.

46. Eine gehackte Eyer-Gerste auf andere Art.

Mache einen Teig an mit Eyern und Mehl, würcke ihn zusammen, behalte selbigen an einem warmen Ort auf, daß er dürr werde; alsdann wird er gehacket, oder an einem Reibeisen gerieben, und in einer siedenden Fleischbrüh gekocht; dann thut man auch Cardamomen, Muscatblühe und Butter darein, lässet es sieden und richtet es an. NB. Wann man es säuerlich haben will, so giesset man ein wenig Essig darein.

47. Eine Eyer-Gerste mit Mehl.

Nehmt ein Seidel- oder halbes Maas-Häfelein voll Fleischbrüh, lasset selbige sieden, schlagt vier Eyer aus, zerklopffet sie wohl; thut in eine Schüssel einen Kochlöffel-voll Mehl, und zwieret es mit denen zuvor zerklopfften Eyern an, werffet Pfeffer, Ingber, und ein wenig Saffran darein, und wann die Fleischbrühe siedet, so giesset dieselbige über die angezwierte Eyer, daß sie schön kraus werden, rühret es mit einem Kochlöffel um, lassets noch ein wenig sieden, werfft ein Stücklein Butter darein, richtet es dann an, und streuet Muscatenblüh darauf.

48. Ein Sultzen-Mus.

Nimm zehen Eyer, schlage selbige aus, thue das Weisse besonders, die Dottern aber klopffe wohl, und zuckers; setze alsdann eine Milch zum Feuer in einer Pfannen, und sobald sie zu sieden anfänget, werffe das Gelbe von denen Eyern darein, und gieß ein wenig kalt Wasser hinzu, daß sie zusammen gehen, seyhe es durch einen Seyher, thue es auf einen Teller, oder ein saubers Tüchlein, beschwehrs, damit das Wasser davon ablauffe: schneide alsdann viereckigte Plätzlein daraus, lege es in eine Schüssel, nimm hierauf das zuvor besonders gestellte Eyerweiß, zerklopffe es wohl, und zuckers: indessen laß eine gute Milch siedend werden, gieß das Weisse von den Eyern in den Sud darein, laß es mit stetem Rühren so lang als harte Eyer sieden, und gieß es über die gelbe Plätzlein in die Schüssel, dann lässet mans gestehen, und wird hernach zu Tisch getragen. NB. Wann es beliebt, kan man kleine Weinbeerlein oder Corinthen auch darauf streuen.

49. Ein Mehl-Brey.

Zu einem Seidlein oder halben Maas süssen Raum oder Milch, nimmt man fünff Löffel voll Mehl, röstet dasselbe im Schmaltz, wiewohl man es auch ungeröstet lassen kan; hernach zwieret man das Mehl mit der Milch oder Raum fein glatt an, daß sie nicht butzicht oder knöckericht wird, und kochets alsdann über dem Feuer, also, daß der Brey nicht zu dick oder dünn werde: wann er dann fertig, dupffet man ihn oben mit einem Stück Butter wohl an.

50. Ein Zucker- oder Eyer-Klar-Mus.

Man zerklopffet das Weisse von 12. Eyern, giesset eine halbe Maas Kern oder süssen Raum und Rosen-Wasser darzu; dann zuckert mans, und klopffet und quirlet es wohl durch einander, giesset es hernach in eine Pfanne, und lässet es auf der Glut mit stetem Rühren, so lang als harte Eyer, sieden: wann solches geschehen, wird es durchgeseyhet in eine Schüssel, und so es erkaltet, streuet man durch einen ausgeschnittenen Model Zimmet darauf.

51. Ein Zucker-Mus auf andere Art.

Weiche ein paar Semmeln, daran zuvor die Rinden herab geschnitten worden, in eine dick abgenommene Milch, stosse ein halb Pfund Zucker, treib die geweichte Semmeln durch, und thue den Zucker darein, gieß

ein wenig Malvasier daran, mache es aber nicht zu dünn, laß sieden, setz es in den Keller, daß es erkühle, und gieb es dann zu essen.

52. Ein Mus von Pistazzien- oder Krafft-Nüßlein.

Bache einen Schnitten weisses Brod, weiche dasselbe in eine Capaunen- oder Hünerbrüh, und thue ein wenig Capaunen-Sultzen darzu; dann stosse einen guten Theil weiß- und grüner Krafft-Nüßlein, und einige Melonen-Kerne, mit Wasser ab, zwinge sie dann mit zuvor eingeweichtem Brod durch, laß sieden, und ehe du es anrichten willt, rühre zuvor zwey lind-gesottene Eyerdottern darein, und streue Muscatenblüh darauf. NB. Wann dieses Mus für einen Krancken, so nicht schlaffen könnte, dienen sollte, kan man mit obigen Nüßlein und Melonen-Kernen, auch ein klein wenig weissen Mahen-Saamen anstossen.

53. Ein Mus von Pistazzien- oder Krafft-Nüßlein, auf andere Art.

Stosse Mandeln, auch weis und grüne Nüßlein und Melonen-Kerne, mit ein wenig Rosen- oder frischen Wasser gar klein, treibs mit einem dünnen schlipfferichten Gersten-Brühlein zu einer dicken Mandel-Milch durch; nimm ferner den halben Theil der Milch, und weiche zwey Schnitten weiß gebähtes Brod darein, treibe selbige durch einen Durchschlag, zerklopffe zwey ungesottene Eyerdottern in einem messingen Pfännlein, und gieß den andern halben Theil Mandel-Milch daran, wie auch die erste mit dem durchgetriebenen Brod: alsdann rühre es glatt ab, mache es in rechter Dicken, und siede es mit stetem Klopffen und Rühren, zuckers, und laß es mit dem Zucker nur noch einen Sud thun. Wann du es nun anrichten willt, so rühre von einem lind-gesottenen Ey den Dottern darein, richte es an, und streue kleine Rosinlein darauf. NB. Man kan auch wohl vor die Mandel-Milch, Geiß-Milch, und an statt des gebähten Brods, geriebene Semmeln, jedoch alles nach Belieben und Gestalt der Sachen, nehmen.

54. Noch ein kräfftiges Mus von Pistazzien-Nüßlein.

Siede, in einer halben Maas Wasser, eine Hand-voll Weinbeer, oder kleine Rosin, und ein Stücklein Galgant, so lang als harte Eyer, wirff hernach ein zerbrocktes Zimmet-Röhrlein darein, und laß es damit erkalten; alsdann nimm abgezogene Mandeln, weisse und grüne Nüßlein, wie auch ein wenig Melonen-Kern, reibs mit dem gesottenen Wasser in einem steinernen Mörsel oder Reibscherben zu einer dicken Milch ab, dieselbe zwinge durch ein

sauber Tuch, zerstoß einen Löffel voll Krafft- oder Stärck-Mehl, zwiere es mit einem Eyerdottern in einem Pfännlein an/ und gieß die durchgezwungene Milch darzu. Hierauf kochs mit stetem Rühren, wie ein ander Mus, zuckers zuletzt, laß es aber mit dem Zucker nicht mehr sieden, sondern richte es nur gleich an, und so es annehmlich ist, streue Zimmet oder Weinbeerlein darauf.

55. Ein Welsch Mus.

Hacket abgezogene Mandeln, gewaschene Weinbeer, ausgekörnte Rosin, eines soviel als des andern, röstet geriebene Semmel im Schmaltz, thut Zucker, Zimmet, Ingber/ Muscat-Nuß, und ein wenig süssen Wein daran, lasts sieden, bis es die Dicken hat/ wie ein Lungen-Mus.

56. Noch ein Welsch Mus.

Man soll acht Eyer, und zweymahl soviel süssen Raum, wohl durcheinander zerschlagen, ein wenig Rosen-Wasser, Zimmet, Ingber und Zucker darzu thun, einen Löffel voll Mehl im Schmaltz rösten, die angemachten Eyer darein giessen, auf einer Glut absieden, und warm geben.

57. Ein Mandel-Mus.

Nehmet ein gantzes oder halbes Pfund Mandeln, nachdem ihr viel machen wollet, ziehet sie ab, stosset es in einem Mörsel, aber nicht gar zu klein, thut sie in eine Schüssel; klaubet ferner einen Reiß, waschet denselben mit einem laulichten Wasser, und wann er wieder dürr und trocken worden, stosset ihn zu einem gantz klaren Mehl, rühret solches mit einer kalten dick-abgenommenen Milch an/ daß es wohl glatt, aber nicht zu dünn/ werde: lasset hierauf eine andere gute Milch sieden/ und werfft, so bald sie zu sieden anfängt, das mit der kalten Milch zuvor angerührte Reiß-Mehl, zusamt den Mandeln, darein, rührt es fleißig um, daß es nicht butzigt werde, und lasset es also eine Weile sieden, thut zuletzt Zucker darein, und streuet, wann ihr es anrichten wollet, Zimmet und kleine Weinbeerl darauf. NB. Hierbey ist zu mercken, daß man das Reiß-Meht zu erst allein mit der kalten Milch anrühre, und alsdann erst die Mandeln darunter mische.

58. Ein Mandel-Mus, auf andere Art.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, ziehet sie ab, und hacket acht hart-gesottene Eyer wohl klein, stosset die Mandeln, aber nicht zu hart, thut

solche in einen Reib-Scherben, werfft Zucker darein, und treibet alles untereinander, schüttets hernach in eine Schüssel, machet einen Löffel in Malvasier naß, streichet es mit selbigem über sich, gleich einem Berg, schön glatt in die Höh, und bestreuet es mit Zimmet.

59. Noch ein Mandel-Mus, auf andere Art.

Stosset Mandeln, nehmet eine gute süsse Milch, und zu einer Maaß derselben das Weisse von sechs Eyern, zerklopffet die Milch und Eyerweiß wohl zusammen, rührt die gestossene Mandeln, wie auch Zucker und Rosen-Wasser darunter, lasset es einen Sud thun, und gebt es also kalt zu essen.

60. Ein Mandel-Mus, wiederum auf andere Art.

Die Mandeln werden mit Rosen-Wasser abgestossen, daß sie wohl nach selbigen riechen; Dann weichet man die Brosamen von einer Semmel in Kern oder süssen Raum, wann sie nun weich sind, werden sie durch einen Seyher oder Durchschlag getrieben, und an die Mandeln gerühret: Dann lässet mans einen Sud thun, und zuckerts; Sollte es aber zu dick worden seyn, giesset man noch mehr Rosen-Wasser zu, und richtet es in eine Schüssel, streuet Zimmet darauf, und alsdann kan mans, nach Gefallen, entweder kalt oder warm geben.

61. Noch ein Mandel-Mus.

Nehmet ein und ein viertel Pfund Mandeln, stosset sie mit halb Zimmet, halb Rosen-Wasser ab, rühret fünff Achtel-Pfund Zucker darunter, formiret es wie einen Igel, bestecket ihn mit länglicht-geschnittenen Mandeln, so man, nach Belieben, zierlich vergulden kan.

62. Ein Citronat-Mus.

Schneide den Citronat, welcher im Zucker eingemacht seyn muß, gar klein, desgleichen hacke auch Pistazzien-Nüßlein, feuchte ein Semmel-Mehl mit süssen Wein, oder sonst einem kräfftigen Wasser an, und thue alles zusammen in ein Töpflein; hernach zuckers, und würtze es mit Zimmet, Cardamomen und Muscatblüh, und so es vonnöthen, gieß noch mehr des Weins darzu, und laß es noch einmahl auffsieden.

63. Ein

63. Ein Muscaten-Mus.

Lasse ein Stück Muscaten-Brod dürr werden, stosse selbiges hernach klein, röste es in ein wenig Butter, oder giesse Wein oder Reinfall daran, alsdann drucke den Safft von Citronen darein, oder nimm nur ein wenig Citronen-Safft mit Zucker gesotten darzu, wie auch Zucker, Zimmet und Muscatblüh, und lasse es auffieden. NB. Man kan auch, an statt des Muscaten-Brods ein Dotter-Brod nehmen, selbiges mit roth-gewachsenen Wein anzwieren, und mit obgemeldten Gewürtz würtzen; Allein man darff es nicht im Schmaltz oder Butter rösten, sondern lässet es nur blosser Dings auffieden; so denen mit dem Durchlauff oder Ruhr lalv. ven. Behafften sehr dienlich ist.

64. Ein Citronen-Mus.

Nehmet Eyerdottern, zerrühret sie mit einem Löffel wohl glatt, darnach reibet von einer Citronen die Schelffen auf dem Reibeisen ab, thut es zu denen Eyerdötterlein, schneidet die Citronen voneinander, drücket das Marck darzu, nehmt Wein und Zucker, doch daß es nicht zu dünn wird, setzet es auf Kohlen, rührets mit einem Löffel so lang um, bis es anfängt zu kochen, lasset es aber nicht lang sieden, so ist es fertig.

65. Noch ein Citronen-Mus.

Reibet von der Citronen die Schelffen auf dem Reibeisen, dann nehmt das Marck, thut die weisse Haut gantz davon, und die Kern sauber heraus; Zerreibet das Marck wohl in einem Häfelein, schlaget Eyer daran, nemlich drey Dottern und zwey gantze Eyer, giesset auch zehen bis eilff Eyer-Schalen voll Wein daran, und zuckerts nach Belieben, rühret alles wohl untereinander, richtet es in eine zinnerne Schüssel, und setzet es auf ein Kohlfeuer, daß es ein wenig dicklicht wird; Es muß aber stets gerühret werden, und nicht recht sieden, sondern nur gleichsam quellen: dann tragt es auf, und streuet zuvor ein wenig Zucker und Zimmet darauf.

66. Ein Citronen-Mus, auf andere Art.

Man nimmt eine Citrone, und reibet die äussere gelbe Schelffen an einem Reibeisen gantz herab in ein Näpflein; dann thut man das Marck, wann zuvor die Haut und Kern davon genommen worden, besonders in ein Schüsselein, und rühret dasselbe wohl mit Zucker ab; Hernach wird ungefehr eine kleine Hand voll geriebenes Rocken-Brod genommen, und in ein klein

wenig Butter geröstet; (wem aber vom Schmaltz zu essen nicht beliebet, der kan halb so viel Zucker als des Brods nehmen, und den Zucker samt dem Brod in ein Pfännlein thun, und beedes miteinander rösten lassen; aber man muß fleißig umrühren, und acht haben, daß es sich nicht anlege;) Dann thut mans in ein Häfelein, gießt einen Wein daran, und lässet es aufsieden; Zuletzt wird das Citronen-Marck darunter gerühret, ist es dann zu sauer, so zuckert mans noch ein wenig, doch daß es nicht zu süß werde, und wann es zu dick, kan man ihm mit ein wenig Wein helffen, und also lässet man es noch einen Sud mit aufthun; Endlich wird die geriebene Schelffen, samt ein wenig Zimmet oder Trisanet, darunter gerühret, das Mus vom Feuer genommen, und angerichtet.

67. Ein Quitten-Mus.

Nimm ein paar Spält oder Schnitten von einer Quitten-Latwerge oder Quitten-Brod, giesse ein wenig roth- oder weissen Wein daran, laß in einer Schüssel weichen, röste dann ein geriebenes weisses- oder auch nur Rocken-Brod, (so man vor kräfftiger hält,) im Schmaltz, schütte die zuvor eingeweichte Quitten-Latwerge, zusamt dem Wein, auch darein; ist dessen nicht genug, so giesse noch mehr darzu, und laß ein wenig in einem Pfännlein aufsieden: schütte es alsdann in einen stollichten Hafen, und laß es ferner wohl sieden, daß es glatt werde, wie das bald hernach beschriebene Weinbeer-Mus.

68. Ein ander Quitten-Mus.

Koche die Quitten mit Wein und Wasser, wenn sie aufspringen, so schabe mit einem Messer die Schale ab, drücke sie durch in einen Hafen, thue guten Wein, viel Zucker und Zimmet daran.

69. Ein Dattel-Mus.

Thue die Kerne aus denen Datteln, zusamt dem inwendigen weissen Häutlein, heraus, hacke sie klein, und wann sie vier Stunden im Wein geweicht, setze sie hernach zum Feuer, und laß sieden; röste indessen ein weiß geriebenes Brod im Schmaltz, gieß den Wein, zusamt denen Datteln, darein, würtze es mit Zimmet und Zucker, laß sieden, und trags alsdann auf. NB. Wollte jemand der Wein nicht belieben, absonderlich so es für Krancke dienen sollte, kan man, an dessen Statt, gar wohl eine ungesaltzene Hüner-Brüh nehmen.

70. Ein Dattel-Mus, für Krancke.

Schneide ein halb Pfund Datteln, einen halben Viering Zucker-Brod, gieß Wein und Wasser daran, laß sieden, wanns weich sind, treibs durch einen Seyher oder Durchschlag, thue Zimmet, Cardamomen daran, und laß dicklicht sieden, wann mans anricht, streuet man ein wenig geschnittene Citronen-Schalen darauf.

71. Ein Feigen-Mus.

Hacke die Feigen, und siede sie im Wein, reibe alsdann Leb- oder Pfeffer-Kuchen und Rocken-Brod, eines so viel als des andern, röste es zusammen in Butter, und gieß den Wein, zusamt den Feigen, darein, koche es alsdann zu einem Mus, streue Zimmet und Zucker darunter, und richte es an.

72. Ein Feigen-Mus, auf andere Art.

Nehmet Feigen, klaubet sie schön/ sind sie aber alt, so waschet selbige aus frischem Masser, schneidet sie alsdann klein, thuts in ein Häfelein, gieset Wein und ein wenig Wasser daran; Weichet inzwischen ein Stücklein Leb- und Pfeffer-Kuchen im Wein, treibet ihn durch einen Seyher oder Durchschlag in das Töpflein an die Feigen, thut Saffran, oder auch ander gutes Gewürtz daran, zuckert und setzet es auf ein Kohlfeuer, und lasset es sieden, bis es eine feine Dicke überkommt.

73. Ein Zibeben-Mus.

Man soll Zibeben nehmen, soviel man will, drey oder vier gebähte Semmel-Schnitten darzu thun, guten Wein daran giessen, und sieden lassen, bis weich werden, alsdann durchtreiben, Zucker, Zimmet und Weinbeer darzu thun, und wieder aufsieden lassen, wenn mans anrichten will, streuet man Mandeln darauf. Man macht auch ein Feigen-Mus also, allein man muß die Semmel schneiden, im Schmaltz rösten, und auch Ingber darzu nehmen.

74. Ein Mus von Zibeben, oder grossen Rosinen.

Nimm die Kerne von Zibeben, oder Rosinen heraus, hacke dieselbige klein, siede sie in Wein, und treibs hernach durch, reibe Eyer-Brod, röste es im Schmaltz, und gieß das Durchgezwungene daran, thue Zucker und Trisanet darzu, und lasse es sieden.

75. Ein Mus von Weinbeeren, Corinthen, oder kleinen Rosinen.

Klaube zuförderst die Weinbeerlein sauber, daß keine Steinlein darunter bleiben, wasche selbige sauber und hacke sie klein, laß im Wein sieden, und wann sie wohl weich sind, zwinge sie durch einen engen Seyher, oder auch durch eine saubere Leinwand; Reibe Rocken-Brod, röste es im Schmaltz, gieß das Durchgezwungene von denen Weinbeeren darunter, zuckers, und laß es in einem Pfännlein sieden, schütte es alsdann in einen stollichten Hafen, setze es zum Feuer, damit es noch ferner einsiede und dicklicht werde; Sollte es zu dick seyn, kan man nur ein wenig hinzu giessen. Zuletzt aber, wann es bereits angerichtet, muß es noch mit Trisanet bestreuet werden.

76. Ein Aepffel-Mus.

Schähle die süssen Aepffel, und schneide sie dünn, gieß ein wenig Wein daran, und lasse sie so lang sieden, bis sie weich werden; Hernach reibe oder rühre sie glatt ab, röste geriebenes weisses Brod im Schmaltz, und mische es darunter; Alsdann zuckers und würtze es mit Trisanet, und laß noch ein wenig sieden.

77. Ein ander Aepffel-Mus.

Schähle Aepffel, schneide sie fein dünn, thue selbige in ein Töpfflein, gieß einen guten Wein daran, laß sie so lang sieden, bis sie weich werden, treib sie durch, und schlage vier oder fünff Eyer darzu, rühre sie zusamt ein wenig geriebenen Eyer-Brod darunter, thue Zucker daran, schmiere eine zinnerne Schüssel mit Butter, und giesse dieses Aepffel-Mus darein, laß auf einer Kohlen, oder in einem Bach-Oefelein, worinnen es zwar schöner wird, aufsieden, streue dann ein Trisanet darauf, so ist es fertig.

78. Noch ein Aepffel-Mus.

Erstlich thue ein wenig Bach-Schmaltz in einen stollichten Hafen, dann schähle die Aepffel, und schneide sie fein dünn, wie man die Quitten zu einer Latwergen zu zerschneiden pfleget, und zwar auf das Bach-Schmaltz in besagtem Hafen, gieß ein wenig Wasser daran, setze es in eine Glut, und laß wacker sieden, wann sie nun gesotten haben, rühret man sie ab, und zuckerts viel oder wenig, nachdem mans süß oder säuerlicht haben will, und richtet es

also an; Oben auf wird es noch einmahl gezuckert, oder aber ein Trisanet darauf gestreuet.

79. Ein Aepffel-Mus im Kern.

Die Aepffel müssen auf die bey vorhergehendem Mus beschriebene Art in einem Topff oder Hafen eingeschnitten werden; dann giesset man ein siedendes Wasser daran, und läßt sie wohl sieden, wie einen Brey; wann sie gesotten seynd, wird in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß gemacht, dann thut man ein paar grosse Kochlöffel mit Mehl ins Schmaltz und röstet es; ferner nimmt man einen guten Kern / und zwieret das geröstete Mehl mit an, daß es dünner ist als ein Sträubelein-Teig, rühret es unter die Aepffel, lässet es also sieden, thut ein klein wenig Saffran darein, und wendet den Hafen fein offt herum, daß das Mus nicht stinckend werde; Es muß aber in der Dicke seyn, wie sonst ein gemeiner Brey.

80. Ein dürres Aepffel-Mus.

Erstlich wasche die dürre Aepffel sauber, darnach thue sie in einen Hafen, gieß Wasser daran, laß sieden, wanns ziemlich eingesotten, so rührs wohl, daß es dicklicht werde; darnach schneide Rocken-Brod, wie in eine Suppe, und röste es im Schmaltz, daß das Brod fein rösch wird; Und wann man das Aepffel-Mus anrichten will, so rühre das geröste Brod darunter, und richte es an.

81. Ein Birn-Mus.

Nehmet die Birn, schählet selbige, schneidet sie zu vier Theilen, und thut inwendig das Gehäuß mit denen Kernen heraus, darnach röstet die Birnen im Schmaltz, daß sie braun werden; Wann dieses geschehen, giesset Wein daran, und lasset sie auf einer Kohlen dünsten oder sieden; So sie dann weich sind, treibet sie durch, thut Zimmet daran, und lasset sie noch länger sieden: Wann ihr es dann anrichten wollet, streuet zuvor Zucker darauf.

82. Ein Birn-Mus, auf andere Art.

Brate die Birnen auf einer Glut, daß sie braun werden, darnach thue sie in ein kaltes Wasser, ziehe die Haut ab, und laß sie mit einem gebähten weissen Brod im Wein sieden; Alsdann treibs durch, zuckers, und wann es noch einmahl gesotten hat, so richte es an.

83. Ein Birn-Mus, auf noch andere Art.

Man nimmt Birn-Latwergen, und zwieret selbige mit Wein an; dann reibet man weisses Brod, röstet solches im Schmaltz, und giesset es hernach in die Latwergen; Dann thut man Zucker und Trisanet darein, und lässet es sieden.

84. Ein Nuß-Mus.

Stosset drey Knoblauch-Zähen samt einer Hand voll welscher Nuß-Kerne beedes untereinander gar klein; nehmet darnach eine Hand voll Brosamen von einem Weck oder Semmel, thut sie in eine siedende Fleischbrüh, und lasset es so lang sieden bis weich ist: thut es alsdann wieder heraus zu den gestossenen Nüssen, und treibts miteinander durch einen Durchschlag; darnach saltzt und pfefferts wohl, giesset besagte Fleischbrüh, worinnen die Weck-Brosamen gewesen, zu den Durchgetriebenen, bis es recht an der Dicken wird, wie ein Mus seyn soll, und lasset es auf einer Kohlen sieden: und wann es nun zu Tisch getragen werden solle, so streuet zuvor Pfeffer darauf.

85. Ein Prinellen- Pflaumen- oder Zwetschgen-Mus.

Wasche Prinellen oder geschählte Pflaumen, laß selbige im Wein sieden, bis sie weich werden; treibs nachmahl durch ein Sieblein, röste geriebenes Rocken-Brod im Schmaltz, und giesse die durchgetriebenen Pflaumen daran, zuckers, und laß noch einmahl aufsieden.

86. Ein Mus von gedörrten Zwetschgen.

Nehmet schöne reinlich aufgedörrte Zwetschgen, thut die Kerne heraus, und kleine Weinbeerlein oder Corinthen, ein gut Theil mehr als der Zwetschgen gewesen, darzu, stosset es alles in einem Mörsel klein, thut es zusammen in ein Häfelein, giesset Wein daran, lasset es wohl weich sieden, treibets durch einen Seyher, röstet weiß-geriebenes Brod, zuckert es ziemlich wohl, und vermischet es mit den Durchgetriebenen, oder nehmet, an statt des Zuckers, Trisanet, lasset es ferner sieden, daß es dick werde wie ein Brey, zwinget das zurückbleibende noch einmahl durch, machet eine Brüh davon, giesset ein wenig Rosen- oder Weixel-Essig in die Brüh, lasset sie mit ein wenig Zimmet und Zucker aufsieden, giesset sie an das Mus, und bestreuet es mit Zimmet.

87. Ein Erdbeer-Mus.

Wann die Erdbeer sauber gewaschen, werden sie, zusamt einem weissen Semmel-Schnitten, im süssen oder andern Wein geweicht; dann durch einen Durchschlag oder Seyher, zusamt dem Wein durchgetrieben: dann thut Zucker und noch ein wenig Semmelmehl daran, und lasset es ferner einen Sud thun, so kan man es dann warm oder kalt, nach Belieben, geniessen.

88. Ein Hieffen- oder Hagenbutten-Mus.

Die Kern werden zusamt dem Rauhen ein wenig zuvörderst heraus genommen, und die Hieffen im Wein gesotten; dann treibt man sie durch ein Sieblein in eine Schüssel, setzet sie auf eine Glut oder Kohlfeuer, zuckert das Mus, und lässet es aufsieden: zuletzt aber bestreuet man selbiges mit Zimmet.

89. Ein Weixel-Mus.

Dieses Mus wird fast eben auf diese Art gemacht, wie dasjenige, so von denen Pflaumen bereits beschrieben worden: Man siedet nemlich die Weixeln im Wein, zwinget selbige durch, röstet ein geriebenes Rocken-Brod im Schmaltz, schüttet die durchgezwungene Weixelbrüh darüber, zuckerts ein wenig, und lässet es noch einmal aufsieden, richtet es dann in eine Schüssel, und streuet Zucker, oder auch, so man will, Zimmet darauf.

90. Ein anderes Weixel-Mus.

Man röste weisses aufgeschnittenes Brod im Schmaltz, und lasse alsdann von dem Schmaltz etwas in dem Pfännlein übrig, schütte die Weixeln hinein, und lasse sie wohl rösten, thue sie hernach in einen stollichten Hafen, giesse Wein daran, zuckere es wohl, thue Zimmet hinein, und lasse es sieden, schütte das geröstete Brod auch hinein, und lasse es noch einen Wall mit aufthun.

91. Ein Weixel-Mus auf andere Art.

Man nimmt entweder frische oder auch nur eingemachte Weixeln, lässet sie im Wein sieden, und zuckerts nach Gefallen: indessen röstet man ein würfflicht-geschnittenes Eyer- oder anderes weisses Brod fein trocken im Schmaltz, thut es in eine Schüssel, richtet dann die gedünstete Weixeln zusamt der Brüh darüber, setzet es auf ein Kohlfeuer, und lässet es noch einen Wall also zusammen aufthun. NB. Es ist eben nicht nöthig,

daß man es, nachdeme die Brühe darüber gerichtet worden, nochmal aufsieden lasse, sondern man kan es alsobald zu Tisch tragen; dann auf solche Art bleibet das Brod etwas röscher: zuletzt aber streuet man Zucker und Zimmet darauf.

92. Ein Gurcken-Cucummern- oder Kimmerling-Mus.

Die frische Gurcken, Cucummern oder Kimmerlinge schähle und schneide, zusamt ein wenig Zwiebeln zu dünnen Scheiben oder Plätzen, mische kleingeschnittenes Peterlein- oder Petersilien-Kraut darunter, giesse einen guten Theil frisches Baum-Oel daran, und thue alles zusammen in eine Pfannen, röste es, schütte es hernach wieder heraus in ein Töpflein, lasse es bey einem Kohlfeuer fein sittsam siedend werden; und wann sich nicht viel Feuchte aus denen Kimmerlingen heraus siedet, so gieß ein wenig Wasser darzu, und lasse sie ferner wohl weich sieden: ungefehr eine viertel Stund zuvor aber ehe du sie anrichten willt, werffe eine gute Hand-voll Agrest, oder unzeitiger Trauben-Beere hinein, und laß es so lang mit aufkochen, biß die Beere weich sind: darnach saltze, und richte es an.

93. Ein Kürbis-Mus.

Nimm die Kürbis, schähle sie, und thue inwendig das Marck und den Kern auf das schönste heraus; richte es hernach allerdings auf gleiche Weise zu / wie bey erstgedachten Kimmerling-Mus bereits angezeiget worden.

94. Ein Melonen- oder Pfeben-Mus.

Dieses Mus wird auf die gleich jetzo beschriebene Art gemacht, wie das Kürbis- und Cucumern-Mus: daher es hier zu wiederholen unnöthig.

95. Ein grünes Mus.

Bähe ein weisses Brod, weiche dasselbe im Wein, und treibe es hernach durch ein enges Sieb in ein Töpfflein, lasse es eine gute Weile sieden; inzwischen stosse Petersilien-Kraut, zwinge den Safft heraus, und thue denselben in das Mus, lasse es aber mit dem grünen Safft nicht mehr sieden, damit es schön grün bleibe: alsdann streue Zucker darauf.

96. Ein blaues Mus.

Nehmet blaue Korn-Blumen, pflicket die Blätter davon, darnach waschet und reibet sie in einem Reib-Topff klein, giesset Rosen-Wasser daran, und zwingets durch ein Tuch; nachdem zuckert, und rühret es unter abgeriebene Mandeln: es darff aber nicht gesotten werden, so bleibt es schön blau.

97. Ein

97. Ein braunes Mus.

Reibe Pfeffer-Kuchen und halb so viel Semmel-Mehl, röste beedes, oder nur zum wenigsten das Semmelmehl, im heissen Schmaltz; darnach giesse Wein daran, zuckere und würtze es mit Jngber, Zimmet und Nägelein, laß zu einer rechten Dicke einsieden, und rühre es offt um, damit es nicht anbrenne: wann mans nun anrichten will, so streuet man klein- und würfflichtgeschnittene Citronen-Schelffen darauf.

98. Ein Reiß in der Milch.

Brühe ein viertel Pfund geklaubten Reiß mit siedendem Wasser an, und wasche ihn hernach im kalten Wasser wieder aus; thue alsdann in einen reinen Topff oder Hafen ein wenig frisches Schmaltz, lasse es darinnen umlauffen, schütte den Reiß darzu, mache in einer Pfanne eine Maas gantzer Milch, von welcher der Raum noch nicht abgenommen worden, siedend, gieß dieselbe über den Reiß, setze ihn von fernen zum Feuer, und gieb im Kochen gute Achtung, dann er legt sich gerne an: wann er nun die rechte Dicke erlangt, so werff ein Stuck Butter darzu, und lasse es mit hinein sieden: zuletzt nimm ihn vom Feuer, werff ein wenig Saltz darein, laß ihn aber alsdann nicht mehr sieden, dann er laufft sonst zusammen; wann er dann angerichtet worden, so bestreiche ihn oben mit Butter.

99. Ein Reiß in der Milch, so süß, auf andere Art.

Der Reiß wird auf die gleich jetzo Num 98. beschriebene Art allerdings zugerichtet, wann er dann fertig, rühret man so viel Zucker darunter, als man vor nöthig erachtet und denselben süß verlanget: alsdann richtet man ihn an, dupffet Butter oben darauf, und bestreuet ihn mit gestossener Zimmet.

100. Ein Reiß in der Fleischbrüh.

Nimm eine gute Fleischbrüh, laß sie sieden, brühe den Reiß zwey oder dreymal mit siedendem Wasser an; nimm ein Häfelein, thue den Reiß darein, und schütte die Fleischbrüh, so bereits gesotten, darüber; werff auch, wann selbige nicht fett ist, ein Stück Butter hinein, würtze ihn mit Muscatenblüh und Pfeffer, lasse alles zusammen ferner sieden, daß es nicht zu dünn bleibe, jedoch aber auch nicht allzu dick werde, rühre es mit dem Kochlöffel um, aber nicht gar starck, daß der Reiß schön gantz bleibe, werff auch ein Stück Butter darein, richte ihn dann an, und streue Muscatenblüh darauf.

101. Ein

101. Ein Reiß-Muß mit Mandeln.

Klaube und wasche ein halb Pfund Reiß, lasse denselben wieder dürr und trocken werden, stosse ihn dann klein, und rühre ein wenig Rosen-Wasser darunter: nimm ferner anderthalbe Maas Kern oder süssen Raum, lasse ihn sieden, und rühre alsdann den angezwierten Reiß darein, laß es also ein wenig kochen: hacke oder stosse indessen ein viertel Pfund abgezogener Mandeln/ mische sie auch darunter, zuckers nach deinem Geschmack und Belieben, lasse es noch einen Sud zusammen aufthun, richte es in eine Schüssel, und streue, durch einen zierlich ausgeschnittenen Model/ Zimmet darauf.

102. Ein Reiß-Mus mit Mandeln.

Nimm einen guten Kern oder Raum von der Milch, siede den zuvor angerührten Reiß wohl darinnen ab, thue ihn alsdann in einen Reibscherben, und lasse ihn glatt abreiben, mische gehackte Mandeln und Zucker darunter, giesse ein wenig Rosen-Wasser hinein, und thue etwas frische Butter daran, reibe alles wohl durch einander, und gieb es also kalt zu essen.

103. Ein Schwaden-Mus in Milch.

Brühe den Schwaden mit heissen Wasser an, und trockne ihn wieder ab; röste denselben hernach im Schmaltz, (wiewol es auch verbleiben kan, und er ungeröstet vor besser gehalten wird,) giesse eine gute dicke Milch oder Kern daran, lasse ihn kochen; wann er nun soll angerichtet werden, werff zuvor ein wenig Saltz darein: richte ihn alsdann an, und streue Zimmet und Zucker darauf. NB. Man kan den Schwaden auch in Fleischbrüh kochen, und zwar eben auf die Art, wie von dem Reis in Fleischbrüh gemeldet worden.

104. Ein Hirs-Mus in der Milch.

Erstlich brühe den Hirs an, und trockne ihn wieder ab; röste denselben alsdann im Schmaltz/ (wiewohl eben dieses nicht nöthig,) lasse eine gute Milch in einer Pfannen siedend werden, giesse selbige nach und nach an den Hirs, und mache, daß er ferner gantz gelind bey einem Kohlfeuer siede; gilbe ihn mit Saffran, und gib Achtung, daß er nicht brandig und stinckend werde; zerklopffe indessen Eyer, rühre selbige zuletzt darein, und richte ihn, wann er zuvor gesaltzen worden, in eine Schüssel. NB. Wann man will, kan man unter dieses Mus auch klein gehackte Mandeln, Zucker und Rosenwasser mischen: wie bereits bey Beschreibung des Reiß-Muses gedacht worden.

105. Ein

105. Ein Hirs Brey auf andere Art.

Zu einem Seidlein Hirs nimm vier Maas Milch, (wiewohl man auch, nach Belieben, Kern darunter mischen kan, dann so ist er besser,) brühe den Hirs mit siedendem Wasser an, und wasche ihn nachmal noch aus etlichen Wassern heraus; thue denselben ferner in einen Hafen, welcher zuvor mit Butter muß geschmieret werden, damit sich der Hirs nicht anlege; laß die Milch siedend werden, und giesse sie in den Hirs, damit er also sieden und kochen könne, biß er recht wird: werff, wann er schier fertig, ein Stück Butter hinein: so er gnug gekochet hat, richte ihn an, und bedupffe ihn obenher mit Butter.

106. Ein Grütz- oder Gries-Brey in der Milch.

Zu 3. Maas Milch nehmet eine gute wohlgemessene halbe Maas oder Seidlein Grütz oder Gries; (will man aber einen Kern unter die Milch nehmen, ist es besser,) dann machet man in einer Pfannen ein frisches Schmaltz heiß, röstet den Gries darinnen, aber nicht zu lang, daß er nicht bräunlicht wird, sondern schön weis bleibt: alsdann giesset man die Milch in den gerösten Gries, und rühret sie fein gemach über dem Feuer darunter; man darff sie aber gleich anfangs nicht alle hinein giessen, sondern nur nach und nach, also lässet man ihn kochen; wann er nun schier fertig, nimmt man das Feuer unter der Pfannen hinweg, und lässet es nur rings herum von weitem brennen, biß der Brey zusammen bratzelt, und seine rechte Dicke hat, wann er dann fertig ist, wird er oben her mit einem Stücklein Butter angedupffet. NB. Wann es beliebt, kan man an diesen Brey auch zerklopffte Eyer rühren, und in einem Hafen kochen, auch so man will, wann man ihn in einer Pfannen kocht, oben her mit glüenden Kohlen auf einem aufgebogenem Blech oder Stürtze abbräunen.

107. Ein Grütz- oder Gries-Brey in der Fleischbrüh.

Erstlich nimm eine Pfanne, und röste den Gries darinnen im Schmaltz, daß er schön weis bleibt, giesse alsdann eine Fleischbrüh / oder auch ein wenig Wasser zusamt der Brüh daran, lasse ihn in besagter Pfanne anfänglich aufsieden: giesse es in einen Hafen, werff Saltz und ein wenig Bachschmaltz, oder auch nur Butter darein, laß ferner sieden, und richte so dann den Brey an.

108. Ein Haber-Mus.

Röste Habermehl in Butter, daß es braun werde; gieß hernach eine gute Fleischbrüh, wie auch ein wenig Rosen- oder andern Essig darein, würtze es mit Jngber, Pfeffer und Muscaten-Nüssen, lasse es also sieden biß es dicklicht wird, und trags dann auf.

109. Eine Ulmer-Gerste.

Klaube die Gersten auf das beste, dann wasche sie im kalten Wasser, setze es in zwey drittel Wasser, und einem drittel Fleischbrühe, zum Feuer; wann sie dann eingesotten, gieß wiederum eine gute Fleischbrühe daran, lasse es noch einmal sieden, doch nicht zu lang, sonst wird sie gar roth: wann sie nun weich gesotten hat, thue ein Stück Butter, wie auch kleine würfflicht geschnittene Limonien, ingleichen auch Pfeffer und Muscatenblüh darein, und lasse es auffsieden, so ist sie recht. NB. Man kan, so es beliebt, Citronen darzu nehmen, den Safft davon, an statt des Essigs, darein drucken, und würfflicht-geschnittene Schelffen darauf streuen, oder auch ein wenig sauern Milchram darein rühren.

110. Eine andere gemeinere Gerste.

Klaube und wasche die Gersten auf das fleissigste/ lasse sie eine Stunde im Wasser sieden; alsdann wasche es wieder sauber aus, daß der Schleim davon komme; giesse eine gute Fleischbrühe daran, thue ein vom Fleisch abgeschöpfftes Fett, oder Bachschmaltz daran, lasse es noch ein paar Stunden sieden, würtze sie mit Jngber, Pfeffer, und einer Muscat-Nuß: gieß zuletzt ein wenig Essig daran, und laß ein Stücklein Butter mit auffsieden. NB. Wann man den Schleim nicht davon thun will, wird die Gerste nicht gewaschen, sondern gleich in einer Fleischbrüh, so mit Wasser gebrochen, zum Feuer gesetzet: Man kan sie auch ohne Essig mit Milchram oder Majoran, oder auch mit gehackten Peterſilien-Kraut, nach Belieben machen. Diese Stücke muß man aber nochmal mit auffsieden lassen.

111. Eine grobe Gerste.

Nimm die Gersten, so viel als man zusetzen mag, wasche, und thue sie in einen Hafen, gieß Wasser daran, lasse es wohl sieden, daß das Wasser gantz daran einsiede: Wann aber die Gersten noch gar zu hart wäre, kan man noch einmal warm Wasser daran giessen, und zum andernmal einsieden lassen: alsdann giesse gute warme Fleischbrüh darüber, thue ein ziemlich Theil Bachschmaltz oder vom Fleisch abgeschöpfftes Fett darein, und pfeffers; lasse es wohl sieden, versuchs wie es im Saltz ist, und werff deſſelben, so es dich zu wenig gesaltzen dünckte, noch mehr darein. NB. Man kan auch Bratwürst unter diese Gerste legen, zuvor aber waschen; und alsdann mit sieden lassen, so lang als man meynt, daß es genug sey.

112. Ein Gersten-Mus, oder Gersten-Schleim.

Wasche und klaube die Gersten, lasse selbige vier Stund in einer Fleischbrüh sieden, wiewohl man auch ein wenig Wasser darunter giessen kan, und treibe sie hernach durch einen Seyher oder Durchschlag; ist sie zu dick, so gieß noch ein wenig Fleischbrüh darzu, würtze es mit gutem Gewürtz, werff ein Stück Butter darein, laß es aufsieden; zerklopffe alsdann Eyerdottern, röhre selbige in das Mus oder Schleim, drucke von einer Citronen den Safft darein, richte es an, und streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

113. Ein Heydel-Brey oder Buchweitzen-Mus.

Der Heydel- oder Buchweitzen muß erstlich mit einem siedenden Wasser wohl fünffmahl angebrühet werden; Alsdann seyhet man das Wasser durch einen Seyher davon herab, thut ihn in einen Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran, wie auch Pfeffer und ein Bach- oder Gäns-Schmaltz, lässet ihn wohl sieden, daß er nicht zu dick, auch nicht zu dünn werde: werffet Saltz darein, nach Belieben, und richtet ihn an.

114. Ein Heydel-Brey oder Buchweitzen-Mus, auf andere Art.

Brühe den Heydel mit siedendem Wasser ab, oder röste denselben im Schmaltz, giesse Fleischbrüh daran, thue Jngber, Pfeffer, Majoran und Bach-Schmaltz, welches das allerbeste ist, daran, und laß ihn einsieden, biß er recht ist.

115. Gantze Erbsen zu kochen.

Nimm gantze Erbsen, soviel du derselben kochen willt, wasche und setze sie im kalten oder auch warmen Wasser (so besser) zum Feuer; schüre wohl zu, und bedecke den Hafen mit einer Stürtze, damit sie nicht erstarren und hart werden, gieb fleißig Achtung, und nimm die in die Höhe schwimmende Bälge mit einem Kochlöffel herab, giesse noch mehr Wasser zu, damit die übrige Bälge gleichfalls in die Höhe getrieben werden und völlig davon kommen; wann nun die Erbsen weich gesotten, wirfft man ein wenig Saltz, Pfeffer und Bach-Schmaltz darein, ziehet den Topff oder Hafen vom Feuer zuruck, und lässet sie von fernen, damit sie nicht anbrennen, fort sieden; wollen sie zu dick werden, kan man ein wenig warm Wasser zugiessen, und noch in etwas einsieden lassen.

116. Erbsen zu kochen, auf andere Art.

Wann die Erbsen im Wasser zum Feuer gesetzet, bereits weich gesot'ten, muß man sie durch einen Seyher oder Durchschlag treiben, damit die Bälge davon kommen; dann auf diese Art werden sie wie gerendelte oder ausgebalgte Erbsen; Alsdann wird ein gut Theil Mehl im frischen Schmaltz geröstet, daß es schön liecht bleibt, und unter die Erbsen grühret, wie auch ein Stück Bach-Schmaltz, Pfeffer, Muscat-Nuß, und so viel Saltz als nöthig, darein geworffen, und der Hafen von fernen zum Feuer gesetzt, damit die Erbsen nicht brandig werden; Wann sie dann zu ihrer rechten Dicke eingesotten, richtet man sie in eine Schüssel, und brennet klein und würfflicht-geschnittenen, im Schmaltz gerösteten Speck oder Eyer-Brod darauf.

117. Gerendelte- oder abgebalgte Erbsen zu kochen.

Die gerendelte oder abgebalgte Erbsen werden eben auf diese gleich vorhergehende Num. 115. beschriebene Art gekochet, nur daß sie nicht durch den Seyher getrieben werden, weil sie ohnedem keine Bälge mehr haben; sie sieden auch etwas eher, und dürffen, wann sie zumahl geschlacht sind, nicht so lang bey dem Feuer gelassen werden: Absonderlich aber ist zu erinnern, daß man sie, wie alle Erbsen, wohl schmaltze und recht abrühre, damit sie nicht rauh und ungeschmaltzen bleiben.

118. Eine Graupe, oder Erbsen und Gersten untereinander.

Nimm halb Erbsen und halb Gersten, wasche beedes sauber, setze es untereinander im Wasser zu, lasse es sieden; Wann es nun fast weich gesotten, mach in einem Pfännlein ein Bach- oder auch frisches Schmaltz heiß, röste einen guten Löffel voll Mehl darinnen, und rühre es unter die Graupe, pfeffere und saltze es auch, und werff ein Stück Bach-Schmaltz darein, lasse es wohl gemach sieden, damit sie sich nicht anlege und stinckend werde; ist sie zu dick, giesse noch ein wenig Wasser oder auch Fleischbrüh zu, lasse sie noch ein wenig sieden, und richte es an.

119. Linsen zu kochen.

Nimm Linsen nach deinem Bedüncken, wasche und setze sie im warmen Wasser zu, mache daß sie nicht erstarren, sondern bald und wohl sieden, bis sie

weich

weich werden, sollten sie aber annoch hart bleiben, und das Wasser meinst eingesotten seyn, kan man ihnen mit Zugiessung eines andern warmen Wassers helffen, wann sie dann weich sind, brenne ein gut Theil Mehl darein, beliebt es mit Zwiebeln zu machen, kan man zu erst, wann das Schmaltz heiß ist, die Zwiebeln, welche länglicht und dünn geschnitten seyn müssen, in das heisse Schmaltz thun, und solche weich rösten, dann rühr das Mehl auch hinein, und laß beedes schön gelb im Schmaltz rösten: dann thut man beedes, das geröstete Mehl und Zwiebeln, unter die Linsen; wirfft ein Stück Bach-Schmaltz, Saltz, Pfeffer, und ein wenig Gewürtz-Negelein darein, und lässet es noch einmahl aufsieden; wird es zu dick, kan man warmes Wasser oder Fleischbrüh zugiessen, die Linsen mit ein wenig Essig (welches man aber, so es nicht beliebt, unterlassen kan) säuern, und dann in eine Schüssel anrichten, man kan auch an statt Negelein und Essig, Majoran daran thun. NB. Man kan auch Bratwürste darunter kochen, selbige eine gantze oder eine halbe Stund, ehe man sie anricht, unter die Linsen thun, auch können sie erst gebraten, und dann auch in der Linsen gekocht, oder nur die Linsen darüber gericht werden.

120. Ein Semmel-Mus.

Reibe Semmeln oder Wecke, an einem Reibeisen, röste sie im Schmaltz, giesse Fleischbrüh daran, laß sieden; darnach würtze es mit gutem Gewürtz, und thue ein Stück Butter darzu: Willt du es aber gut haben, so klopffe Eyerdottern, und rühre sie darunter, lasse es aber nicht mehr sieden, sondern richte es gleich an, und streue Muscatenblüh darauf.

121. Ein Panaden-Mus.

Nimm neugebachene Semmeln, schneide die Rinde alle herab, laß eine Fleischbrüh siedend werden, thue die Brosam von den Semmeln hinein, laß es gantz weich sieden, treibs durch einen Seyher oder Durchschlag, würtze es mit Muscatenblüh, laß es eine Weile sieden, klopffe ein oder zwey Eyerdottern wohl, nachdem es viel oder wenig ist, thue es vom Feuer, rühre die Eyer samt einem Stuck Butter darein.

122. Ein Panaden- oder Brod-Mus, mit Oel.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, thue sie in eine Fleischbrüh, lasse sie nicht lang sieden; Darnach giesse frisches Baumöl darein, und rührs gar gemach untereinander, lasse es aber mit dem Oel nicht mehr sieden, dann es wird sonst bitter, sondern richte es nur gleich an. NB. An statt des Oels kan man zu diesem Mus auch Butter nehmen.

123. Ein anders Panaden-Mus.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, giesse eine siedende Fleischbrüh darüber, und laß sie weich sieden, thue alsdann Muscatenblüh und Cardamomen, wie auch ein Stück Butter darein, und lasse es auffieden / darnach zerklopffe etliche Eyer, und rühre sie mit hinein.

124. Ein Rocken-Brod-Mus.

Reibe Rocken-Brod, röste dasselbe hernach im Schmaltz, giesse Wasser und Fleischbrüh daran, würtze es mit Muscatnuß, Jngber, Pfeffer und Negelein, und lasse es also lang sieden, bis es dich genug düncket; alsdann richte es an.

125. Ein Rocken-Brod-Mus, auf andere Art.

Das Brod wird aufgeschnitten wie in eine Suppe, so viel, und so dick, als man es haben will; Dann thut mans in einen Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh und ein wenig Wasser daran, wirfft ein Stück Bach-Schmaltz hinein, und lässet es wohl sieden, rühret es fein offt, daß es nicht brockicht, auch nicht zu dick und zu dünn wird: Beliebts, so kan man dieses Mus ein wenig pfeffern, und ehe man es anrichtet, noch ein Stücklein Butter daran thun, und auffieden lassen.

126. Ein Strauben-Mus.

Bache die Strauben, wie nachgehends in dem Theil von denen Küchlein und mancherley Gebachenen gelehret wird; hacke selbige klein und röste sie trocken, dann sie geben selbsten Schmaltz: nach diesem giesse dicke Milch und Rosen-Wasser daran, und lasse sie auf einer Kohl-Pfanne auffieden, so lang, bis es dich dick genug zu seyn düncket / zuckers alsdann, wann du es fast anrichten willt, und streue zuletzt Zimmet darein. NB. Man kan auch dieses Mus, an statt der Milch, mit Wein oder Fleischbrüh machen, und alsdann Zucker und Trisanet darein streuen.

Hierauf

Hierauf folgen die in diesem Theil mitbegriffene Kooche.

1. Ein Krebs-Kooch.

Erstlich werden die Krebse mit heissem Wasser überbrennet und abgerühret, das Bittere in der Nase, zusamt dem blauen Aederlein heraus genommen und die Krebse nachmal in einem Mörsel gestossen, gute süsse Milch daran gegossen und durchgezwungen; Dann vier oder fünff Eyer darein gerühret, Butter in einer Schüssel zerlassen, und alles zusammen darein gegossen: Zuletzt giebt man oben und unten starck Feuer, saltzet und pfeffert es, und zuckerts, so man will, nach Gefallen.

2. Ein Krebs-Kooch, auf andere Art.

Nehmet Krebse, soviel ihr wollet (wann sie viel Eyer haben, sind sie am besten,) löset die Scheeren, Schwäntze und das Gelbe davon heraus, saltzet und pfeffert es; sieder aber des Tags zuvor einen gar guten Kern ab, nehmet davon des andern Tags, wann ihr dieses Kooch machen wollet, das Beste oben herab, schlaget vier Eyerdottern daran, schüttet die Krebse, nebst einem Achtel-Pfund Butter, in eine Pfanne, oder, welches fast besser ist, in ein Reindel oder stollichten Hafen, lasset sie über einem Kohlfeuer darinnen rösten und kochen, und richtet es dann in eine Schüssel.

3. Noch ein Krebs-Kooch, auf andere Art.

Schütte die lebendigen Krebse in einen Hafen, giesse ein siedendes Wasser darüber, und seyhe es von Stund an wieder herab; (dann solches geschicht nur darum, daß sie gleich davon sterben, weil sie lebendig nicht so gut auszumachen sind,) nimm alsdann die Scheeren, Schwäntze, und das Beste davon heraus, legts in eine Schüssel, und würtze es nach Belieben, thue einen frischen Butter darzu, setze es auf eine Kohl-Pfanne, giesse Fleischbrüh und Wein, beedes ein wenig daran, laß nicht lang sieden, so rinnt es wohl zusammen, und trage es zu Tisch.

4. Ein

4. Ein noch besseres Krebs-Kooch.

Erstlich siede die Krebse auf die gemeine Art ab, schähle sie aus, stosse die Schalen klein, und giesse guten Kern daran, treibs durch einen Seyher, nimm den durchgetriebenen, nunmehro an der Farb röthlichten Kern, und weiche die Brosamen von einer Semmel darein; wann sie weich ist, drucks wohl aus, stosse die ausgeschählten Schwäntze und Scheeren in einem Mörsel zusamt denen eingeweicht- und ausgedruckten Semmel-Brosamen, thue es in eine Schüssel, schlage etliche Eyer daran, mische alles wohl untereinander; wirff Muscatblüh und Cardamomen/ auch, nach Belieben, Zucker und Zimmet darein, und schütte es in eine Schüssel, so zuvor mit Butter geschmieret worden, setze es auf eine Kohl-Pfanne, und gieb ihm auch von oben her, auf einem Blech, oder Stürtze, Feuer, lasse es also aufkochen.

5. Ein Capaunen-Kooch.

Hacke das Fleisch von einen Capaunen, weich eine Semmel im Raum oder Kern, drucke sie fest aus, schlage vier Eyer daran, ein wenig Butter, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, rühre es eine halbe Stund lang, schmier eine Schüssel oder Schart mit Butter, laß es bachen, sollte es gar zu dick seyn, schütte noch ein wenig Raum daran.

6. Ein Hüner-Kooch.

Nimm das weiß bratene von einer Hennen, stoß oder hacke es klein, treibs mit einer Fleischbrüh durch/ so nicht sehr gesaltzen, rühre fünff Eyerdottern darein, brenn es mit Schmaltz ein wenig ein, zuckers und mach ein Kooch daraus.

7. Ein Kooch von Rebhüner-Mägen und Lebern.

Nimm Lebern, Mägen, samt wenigem Fleisch von Rebhünern, hacks gar klein, schlag Eyer daran, und eine süsse Milch, daß es wird wie ein Schüssel-Kooch, thue es in eine Schüssel, laß fein gemach auf einer Glut sieden, so ist es fertig.

8. Ein Kooch von Hüner-Leberlein.

Die Hüner-Leberlein muß man erstlich auswaschen, die grösten Adern davon thun, klein hacken, zwey oder mehr Eyer daran schlagen, süsse obere Milch darzu giessen, ein Stück Butter, Muscatenblüh, Cardamomen,

men, und ein klein wenig Saltz darzu werffen, und in einer Schüssel oder Reindel so lang auffieden lassen, bis es zusammen gehet.

9. Ein Lungen-Kooch.

Nimm eine kälberne Lungen, laß sieden, hacks, thue es in eine Schüssel, nimm eine Hand voll Weinbeer, soviel gerieben Brod, fünff Eyer, würtze es wie du willt, thue Schmaltz in eine Pfanne, schlag die Lungen in ein Netz, halt es in der Pfannen über ein Kohlfeuer, daß fein langsam ausbacht, und nicht anbrennt, und wanns fein rösch ist, richts an, mach ein Brühlein darüber, nach deinem Gefallen.

10. Ein Niern-Kooch.

Man soll einen fetten Niern von einem Braten klein hacken, drey Löffel voll geriebener Semmel darzu thun, und vier Eyer daran schlagen; alsdann pfeffern, in einem Reindel oder stollichten Hafen eine Fleischbrüh oder gute Milch darüber giessen, und auf einer Glut oder Kohlfeuer sieden lassen. NB. Wann man will, kan man diesen gehackten mit Eyern und geriebenen Semmeln vermischten Niern, auch in einem Butter- oder nur von Mehl und Eyern zusammen gemachten gemeinen Teig, gleich einem Dorten, oder auch in Schärtlein einfüllen, und in einem Bachöfelein bachen lassen.

11. Ein gehacktes Kooch.

Zum vördersten soll man aus Eyerdottern, Milch und schönen Mehl einen Teig, wie zu den Nudeln, anmachen, selbigen in dünne Blätlein walgern, zu Stücken schneiden, und wann sie erstarret, auf das allerkleinste hacken, daß es wie ein Grütz oder Grieß wird; Und alsdann auf den Ofen, oder sonst nach Gefallen, aufdörren, dann man kan es in Menge machen, und im Vorrath aufbehalten; Wann man nun ein solches gehacktes Kooch zu machen gedencket, wird eine gar gute Milch erstlich mit Saffran ein wenig gegilbet, und dann der vorbeschriebene Teig darinnen abgesotten und gekocht, eben auf die Art, wie das bald hernach beschriebene Grütz- oder Grieß Kooch; doch muß man des Teigs nicht zuviel nehmen, dann er giebt gar wohl und quillet sehr. NB. Dieses Kooch kan man auch, so es gefällig, an statt der Milch, in Fleischbrüh kochen.

12. Ein Nudel-Kooch.

Wirff gute klein-geschnittene Nudeln in heisses Schmaltz, und nimm dieselbe, ehe sie braun werden, wieder heraus: giesse alsdann obere

Milch daran, setze es zusammen auf eine Glut oder Kohlfeuer, lasse es sieden, und so es dir beliebt, streue ein wenig Zucker darein. NB. Dergleichen Kooch kan man auch von gebachenen Strauben machen.

13. Ein Milch-Kooch.

Nimm fünff Eyerdottern und fünff gantze Eyer, wie auch eine halbe Maas, oder ein Seidlein obere Milch, rühre alles zusammen ab; mache dann ein Viertel Pfund Schmaltz in einem Reindel oder stollichten Hafen wohl heiß, brenne drey Löffel voll schönes Mehl darein, gieß die Milch zusamt denen Eyern darzu, zuckere oder saltze es nach Belieben, rühre es so lang um, biß es sieder; decks dann zu, und lasse es immerfort sieden, biß es sich ablöset; seyhe das Schmaltz herab, so gehet es gantz heraus: lege es dann auf eine Schüssel.

14. Ein Milch-Kooch mit Mandeln.

Man nimmt gar guten Kern oder Raum, schönes Mehl, fünff oder sechs Eyerdottern, und zerklopffet alles wohl untereinander, wie einen dünnen Mehl- oder Kinder-Brey; dann rühret man eine Hand-voll kleingestossener Mandeln darunter, lässet ein Schmaltz in einem Reindel oder stollichten Hafen wohl heiß werden; rühret alles darinnen zusammen, und zwar so lang, biß es zu sieden anfänget, und eine Rinden bekommen will: wanns beliebt, und man es gerne süß verlanget, thut man Zucker und Rosen-Wasser darzu, und leget es (indeme es gerne aus der Reindel gehet,) auf eine Schüssel.

15. Ein Wasser-Kooch.

Nimm 8. oder 10. Eyer, darnach du viel Kooch machen wilst, dann ein wenig Rosen-Wasser, Zucker, und eine gute Milch / schlags mit den Eyern wohl ab, saltz es ein wenig, laß ein Wasser in einen tieffen Kessel sieden, setz das obige in einen Hafen in das siedende Wasser hinein, decks fleissig zu, rührs nicht biß das Kooch zusammen gehet, es muß eine gute Stund in dem siedenden Wasser stehen, nur daß das Feuer nicht gar zu groß dabey seye, sonst legt sich das Kooch an den Boden, ist die Milch gut, so wird das Kooch fein oben aufeinander in den Hafen, wie ein Stock; ist sie aber nicht gut, so wird es gar wässerig, wann das Kooch zusammen gangen, so heb es aus den Wasser heraus, faß es mit einem Faim-Löffel auf eine Schüssel, daß fein aufgehaufft aufeinander liege, setz es in Keller, laß kühl werden, besteck es mit Blümlein, und giebs also auf die Tafel, woferne es etwas wässerig ist, so truckne es mit einer Semmel-Broßen auf, ist eine gute kalte Speiß.

16. Ein

16. Ein Schmaltzkooch zu machen.

Erstlich wird mit Mehl und warmer Milch, (so eben nicht allzu fett seyn darff, es wäre dann, daß das Mehl nicht gut wäre, und die Milch den Mangel ersetzen müste) ein Teig angemacht, der um ein merckliches dicker ist, als ein Strauben-Teig: nach diesem soll man so viel Eyer darein schlagen als nöthig ist, besagten Teig zum eingiessen recht, und dünner als einen Strauben-Teig zu machen: dann lässet man eine Butter in einem Reindel oder Kollichten Hafen wohl heiß werden, und giesset den Teig gantz gemach in den siedenden Butter, daß derselbe in die Höhe schwimme: wann dann das Schmaltz lauter wird, muß man es abgiessen, das Kooch oder den Teig in einen andern stollichten Hafen legen, darinnen abtrocknen lassen, und alsdann in einer Schüssel auftragen.

17. Ein Schmaltz-Kooch, auf andere Art.

Man soll vier Eyerdottern mit dem vierten Theil einer Maas Milch, wohl gemessen, zerklopffen; mit dem Stärckmehl einen Teig davon anmachen, und in zerlassener Butter, so bald er zu sieden anfänget, eintragen, und stetig dabey umrühren: wann dann das Schmaltz lauter wird, dasselbe abseyhen, in einen andern Hafen oder Reindel legen, und abtrocknen lassen.

18. Ein Schmaltz-Kooch mit Grütz oder Gries.

Nimm eine gute oder süsse Milch und einen Brocken Schmaltz, lasse selbiges in der Milch zergehen; schütte dann ziemlich viel von einem groben Grütz oder Gries daran, decke den stollichten Hafen zu, laß alles so lang dampfen, biß der Gries die Milch in sich gezogen: dann muß man es mit einem flachen eisernen Löffel aufrühren und anrichten.

19. Noch ein Schmaltz-Kooch mit Gries, auf andere Art.

Thut ein Seidlein Mehl in eine Schüssel, machet einen dicken Teig von gantzer Milch an, schlaget hernach vier Eyer daran / zuckert und giesset einen Löffel Rosen-Wasser darzu, die Dicke muß seyn wie ein Strauben-Teig, alsdann nehmet eine gute Hand-voll klaren Gries und rühret ihn mit darunter, machet ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß, giessets in einen stollichten Hafen, schüttet den Teig hinein, schüret Kohlen unter den Hafen, trocknet den Teig darinnen ab, daß er eine gute brockicht- und braune Rinde bekomme, so ist er fertig.

20. Ein Schüssel-Kooch mit Mandeln.

Es werden zuvörderst zwey Hände-voll Mandeln klein gehackt oder zerstossen, vier Eyer zerklopfft, die Mandeln darein gerühret, und so viel Kern oder Raum daran gegossen, daß es in der Dicke wird wie ein Strauben-Teig: schmieret alsdann eine Schüssel mit Schmaltz, schüttet den Teig darein, und lasset es zusammen auf einer Kohlpfanne aufsieden.

21. Ein aufgelauffenes Zimmet-Kooch.

Nehmet ein gutes Stück rockener Brod-Rinden, reibets auf einem Reibeisen, schüttets in einen dreyfüssigten Hafen, thut vier biß sechs Loth klar-gestossene Zimmet darzu, wie auch sechs gantze Eyer, und das Weisse ebenfalls von sechs Eyern, zuckerts nach Belieben, rühret alles eine gantze Stund lang, befeuchtet es mit Zimmet- oder Rosen-Wasser, thut ein wenig in gedachten Wassern aufgelösten Tragant darzu, so fället das Kooch nicht nieder, schüttets dann in eine mit Butter beschmierte Schüssel, setzets auf Kohlen, bedeckets mit einer neben herum aufgebogenen und mit Kohlen belegten eisernen Stürtzen, damit es sich von oben und unten bräune, und schön auflauffe.

22. Ein Zimmet-Kooch, auf andere Art mit Mandeln.

Stosset ein Pfund abgezogene Mandeln klein, vermischet selbige mit gleich so viel Zucker, und trocknet beedes über dem Feuer auf die bekannte gemeine Art ab, mischet so viel gestossene Zimmet darunter, daß es davon braun werde, rühret zu solchem Ende alles durcheinander, treibet es durch einen Seyher, so wird es anzusehen seyn, wie lauter kleine Würmlein, schüttet es auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, schneidet in Zucker eingemachte Pomerantzen- und Citronen-Schalen würfflicht durcheinander, streuet es darauf, und lasset es bey gantz gelinder Wärme in einem Bachöfelein ertrocknen, dann wann die Hitze ein wenig zu starck, dörffte die Schüssel schmeltzen.

23. Ein Reiß-Kooch.

Sied Reiß in einer Milch, treib ihn durch, schlag Eyer daran, schmier eine Schüssel mit Butter, schütt es darein, zuckers zuvor, thue unten und oben Glut, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thust, so schneid dünne Schnitten, bachs in heissen Schmaltz, so hast du wieder eine Richt.

24. Ein krausses Schüssel-Kooch.

Nimm etliche Eyer, nachdem du des Koochs viel machen willt, zerklopfe dieselbige wohl, lasse gar ein wenig Schmaltz in einer saubern Pfanne heiß werden und herum lauffen, giesse einen Löffel-voll der zerklopfften Eyer auch darein, und lasse sie ebenfalls auf dem Boden der Pfanne rings herum lauffen, so bächt es sich zu einem Flädlein oder dünnen Eyer-Platz, und derselbigen kanst du so viel machen als du willt und nöthig hast; wickle sie hernach zusammen, und schneide sie schön dünn wie zu einem Eyer-Kraut, oder Eyer-Wamme: weiche ferner etliche gebähte Semmel-Schnitten in einer obern süssen Milch ein, schmiere eine Schüssel mit Schmaltz oder Butter, lege die Schnitten darein, und das zerschnittene Eyer-Kraut darüber, und streue Zimmet und Zucker darauf: zerklopffe vom neuen vier Eyer in oberer süsser Milch, gilbs mit Saffran, zuckers, und giesse sie daran, lasse es alles zusammen in der Schüssel auf einer Glut aufkochen biß es zusammen gehet, und streue dann gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen darauf. Mann muß aber, wann man die Eyer-Plätzlein macht, jedesmal das Schmaltz wieder aus der Pfannen giessen, ehe man von den zerklopfften Eyern wieder darein schüttet.

25. Ein Mandel Kooch.

Man soll von vier Eyern und einer obern süssen Milch ein gar lindes Eingerührtes machen: alsdann ein Viertel Pfund gar klein gestossene Mandeln unter das eingerührte mischen: die Brosamen von einer Semmel im Kern oder Raum weichen, zuckern, und mit zwey oder drey Eyern auch etwas gemeiner, oder aber einer Mandel-Milch, obbesagtes Eingerührte zu einem dünnen Teig machen, wie einen Strauben-Teig; hernachmal in einer Schüssel einen frischen Butter zergehen lassen, den Teig darein giessen, und oben und unten Glut geben, so gehet er schön auf. NB. Wann man eine Mandel-Milch zum Nachgiessen gebraucht, darff man vorher nicht so viel, oder gar keine gestossene Mandeln nehmen; doch muß man die Mandel-Milch desto dicker und kräfftiger machen.

26. Ein Mandel-Kooch, auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund in Rosen-Wasser abgestossene Mandeln, und in Milch eingeweichte Semmeln, stosse selbige mit unter die Mandeln; lasse ein grosses Stück Butter in einer weiten Schüssel zergehen, schütte die Mandeln zusamt den Semmeln darein, schlage zwey gantzer Eyer, und von sieben andern nur allein die Dottern daran, zuckers wohl, und rühre es lang untereinander,

ander, aber nicht auf der Kohlen, so gehet es schön auf, und wird weis: brenne dann ein heisses Schmaltz daran, und rühre es immerzu um: nimm hernach eine andere Schüssel, lasse auch ein wenig Butter darinnen zergehen, schütte das Kooch darein, und gieb ihm oben eine Glut, daß es fein braun werde.

27. Ein anders Mandel-Kooch.

Man nimmt klein-gestossene Mandeln und gute Milch, machet davon eine Mandel-Milch, rühret Krafft-Mehl darunter, lässet es auf einem Kohlfeuer sieden, wie sonst einen gemeinen Mehl- oder Kinder-Brey, und streuet zuletzt Zucker darauf.

28. Ein Mandel-Kooch, auf andere und bessere Weise.

Nimm zu einer grossen Haupt-Schüssel ein Pfund Mandel, ziehe sie im heissen Wasser ab, laß im kalten Wasser kühlen, und stosse sie auf das kleineste mit Rosen-Wasser an, thue selbige ferner in eine tieffe Schüssel, und mische ein Pfund geriebenen Zucker darunter, rühre alles wohl untereinander, schlage zehen gantze Eyer, und so viel Dottern daran, und nimm die Vögel davon, sind aber die Eyer klein, so nimm der gantzen Eyer zwölffe, und der Dottern nur zehen Stück, rühre sie anderhalbe Stunden lang, wirff kleingeschnittene Citronen-Schelffen, oder an deren statt Citronat darein; schmiere dann eine andere Schüssel mit Butter, richte einen blechenen Reiff über die Schüssel, und vermache ihn inwendig mit Teig, daß das Kooch nicht ausrinne, schütte es in die Schüssel, und koche es in einem Pasteten-Oefelein, oder aber einer Dorten-Pfanne: wann es dann ausgebachen, so nimm den blechenen Reiff von der Schüssel hinweg, und streue Zimmet darauf. NB. Wann man dieses Mandel-Kooch in einer Dorten-Pfanne bachen will, muß man die Glut unten her nicht zu starck machen, daß die Schüssel nicht zerfliesse oder schmeltze; zu Verhütung dessen, kan man auf das Blätlein der Dorten-Pfanne einen Sand streuen, oben her aber eine Glut geben, und das Kooch anderthalbe Stunden lang bachen lassen.

29. Ein Mandel-Kooch, so sich von dem Hafen, darinnen es gekochet wird, völlig abledіget.

Nehmet guten Kern oder süssen Raum, schönes Mehl, so viel beliebt, und vier Eyerdottern, rühret alles wohl durcheinander, daß er wird wie ein dünnes Quitten-Kooch, thut eine Hand-voll abgestossener Mandeln darzu, rühret sie mit obigen noch ferner ab, dieses, wann ihr es gezuckert und ein wenig Rosen-Wasser daran gegossen, thut in einen stollichten Hafen etwas Schmaltz, lasset

lasset es heiß werden, giesset obiges Kooch darein, setzet den Hafen über ein gelindes Kohlfeuer, rühret es immerzu so lang um, bis es siedet, stürtzet es, wann es fertig, auf eine Schüssel, so gehet es gantz heraus, bestreuet es dann mit einem guten Trisanet, und traget es zu Tisch.

30. Ein Pistazzien-Kooch.

Nimm ein Pfund Pistazzien, auch Zucker in ein Beck, läutere den Zucker, schütte die gestossene Pistazzien hinein, truckne sie ab, die Pistazzien müssen vor mit Spinat gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandel-Kooch, thue sechs gantze Eyer und sechs Eyerdottern daran, so offt ein gantz Ey, so offt ein Dottern, und gerührt, bis es die rechte Dicken hat, und laß also bachen, wann es aber noch zu dick ist, so nimm noch zwey Eyerdottern mehr.

31. Ein Zibeben-Kooch.

Nimm Zibeben soviel du willt, thue in einen Töpflein oder Häfelein drey oder vier gebähte Semmel-Schnitten daran, giesse einen Reinfall oder andern guten Wein darüber, und laß so lang sieden, bis sie weich sind: treibs alsdann durch, und thue das Durchgetriebene in ein Reindel oder stollichten Hafen, zuckers, werff Zimmet und Weinbeerlein darein, laß noch einen Sud thun, und streue zuletzt, wann du es angerichtet, Mandeln darauf.

32. Ein Citronen-Kooch.

Nimm fünff oder sechs grosse Citronen auf eine Schüssel, schneid die Schalen gantz dünn herab, reib die Citronen bis auf das Sauere, thue das weiß geriebene in ein Tuch oder Säckel, brenns etlichmahl mit einen saubern siedenden Wasser ab, gieß allezeit wieder ein frisches darauf, drucks wohl aus, bis alle Härtigkeit völlig weich ist, trückne es dann gar säuber und wohl ab, stoß es in einen steinernen Mörßner gar klein, nimm hernach ein halbes Pfund Zucker, gieß nach Beduncken von ausgedruckten und in Wasser eingeweichten rothen Tournesol Flecklein daran, laß zu einem ziemlich dicken Julepp sieden, alsdann thue die klein-gestossenen Citronen darein, laß es sieden in rechter Maaß, rühr es mit einem Limonien-Safft nach Belieben, und es muß gleichwohl noch die Dicke haben, wie eine andere Latwerge, zu einem Kooch; Wann es kalt ist, thue es in eine Schüssel, nimm von sieben oder acht frischen Eyern das Klare, die Vögelein aber weg, rühre das Kooch wie das Quitten-Kooch, eine gantze Stunde muß das Eyerklar in einem Häfelein gar wohl abgewühlt werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugegossen, thue auf die letzt klein-geschnittene Citronen-

Schalen,

Schalen, die nicht bitter seynd, darein, in eine blechene geschmierte Schüssel, bache es, wie das Quitten-Kooch / es laufft schön auf / man darff kein Reif nehmen, so ist es gerecht und gut.

33. Ein Weixel-Kooch.

Siede dörre Weixel in Wein ab, schlage sie durch ein Sieb oder Seyher, rühr fünff oder sechs Eyerdottern darein / Zucker und Zimmet stupp, schmier eine Schüssel mit Butter, lege länglicht-geschnitteneund im Schmaltz geröstete Semmel-Schnitten darein, schütte das Weixel-Kooch darüber, und bachs, wie die andern Kooch. NB. Man kan auch frische Weixeln nehmen.

34. Ein Marillen-Kooch.

Schählet die Marillen, thut die Kerne heraus, nehmet halb Wein und halb Wasser, oder süssen Wein, wann sie weich, so treibet sie durch einen Seyher oder Durchschlag thut weiß geriebenes oder Eyer-Brod, Zucker und Zimmet, alles zusammen, wie auch vier oder mehr Eyer, rührt es eine halbe Stund, schmieret den Schart mit Butter, und schüttet es hinein, laßt es, so es beliebt, im Oefelein bachen; Wann es erkaltet ist, zu Plätzlein geschnitten, dann im Wein gesotten.

35. Ein Feigen-Kooch.

Das Feigen-Kooch wird eben auf diese Art zugerichtet, wie das Zibeben-Kooch, allein die Semmel-Schnitten werden nicht gebähet, sondern im Schmaltz geröstet, und neben dem Zimmet auch Zucker darein gestreuet.

36. Ein Quitten-Kooch.

Die Quitten soll man im süssen Wein sieden, durch einen Durchschlag oder Sieblein treiben; alsdann drey Eyerdottern, und ein wenig süssen Raum oder Kern darunter rühren, auch Zucker und Zimmet darein streuen, eine Butter in einer Schüssel zerlassen, den Teig daran giessen, und auf einer Glut oder Kohl-Pfanne auffsieden lassen.

37. Ein aufgegangenes Quitten-Kooch.

Erstlich werden die Quitten im Wasser wohl weich gesotten, und durch ein Sieblein in eine tieffe Schüssel getrieben, wohl gezuckert / und alsdann damit lang umgerühret; hernach von zwey oder drey neu-gelegten oder

sonst

sonst frischen Eyern das Weisse und Klare darein geschlagen, und mit langem Rühren gleichfalls darunter vermischt, daß es zu einen Schaum oder Gest wird; Diesen soll man mit stetem Rühren nach und nach in die Quitten eintragen, je länger man rühret, je schöner es wird: zuletzt soll man ein wenig klein würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darunter mischen, und wann man es gleich anrichten will, eine Schüssel mit Schmaltz oder Butter schmieren, und das Kooch fein hoch aufeinander darein richten wie eine Schnee-Milch oder ein Mayen-Mus; Alsdann in ein Pasteten-Oefelein oder Orten-Pfanne setzen, bachen lassen, und zuletzt Zucker darauf streuen. NB. Dieses Kooch bächt sich gar bald, und der Ofen hierzu darff nicht sonders heiß seyn; auch soll man es nicht wohl ehender bachen, als wann man es gleich anrichten will, weil sichs sonsten gar bald wieder niedersetzet.

38. Ein Aepffel-Kooch.

Schneide saure Aepffel zu Spälten, kehre sie im Mehl herum, und bachs aus Schmaltz, hacke es nachmahls klein, rühre drey Eyer, einen süssen Raum, ein wenig geriebener Semmel, auch Zucker und Zimmet darein, laß in einem Reindel oder stollichten Hafen und ein wenig Schmaltz heiß werden, schütte es darein, gieb oben und unten Glut, und lasse es also kochen.

39. Ein anderes Aepffel-Kooch.

Brate säuerlichte Aepffel, nimm die Schelffen davon hinweg, und das Marck heraus / thue klein-gestossene Mandeln, und in Milch geweichte Semmel-Brosamen darunter / stosse alles wohl durcheinander ab, daß es fein glatt wird, streue Zucker und Zimmet darein, schütte es in einen Topff, darinnen zuvor ein Stück Butter zergangen, mache oben und unten ein Kohlfeuer / so laufft es schön auf.

40. Ein Aepffel-Kooch, auf andere Art.

Die Aepffel werden gesotten wie sonst zu einem gemeinen Aepffel-Mus, und durchgeschlagen; dann werden sechs Eyerdottern, ein Löffel voll Kern oder süsses Raums, und eine geriebene Semmel, auch Zucker und Weinbeer darein gerühret, in einem Reindel ein Schmaltz heiß gemacht, jetzt-besagtes Eingerührtes darein gegossen / und oben und unten, damit es kochen könne und braun werde, Feuer gegeben, so gehet es gantz heraus.

41. Ein Aepffel-Kooch, noch auf eine andere Weise.

Saure Aepffel werden gleich Anfangs abgeschählet, zu dünnen Blätlein oder Scheiben geschnitten, und in eine Schüssel gelegt; Dann streuet man Zucker und Zimmet darauf, spritzet es auch mit ein wenig Wein an, decket es zu, und lässet es also dämpffen, bis die Schnitten oder Scheiben weich werden. NB. Wann man will, kan man, an statt des Weins, oder auch unter den Wein Rosen-Wasser nehmen, und die Aepffel damit anspritzen.

42. Ein aufgelauffenes Aepffel-Kooch.

Nehmet ohngefehr fünffzehen Aepffel, bratet und schählet sie, thut das Marck nach herausgenommenen Kern-Häußlein in eine Schüssel, rühret es schön glatt ab, schlaget das Weisse von zwey Eyern zu Gest, rühret es unter das Aepffel-Marck, und so muß man sechs bis acht dergleichen Eyer-Weisse darunter rühren, und zwar eine gantze Stund läng, zuckert es hernach, thut länglicht-geschnittene Citronen-Scheiffen darzu, und lasset es auf einer Glut oder in einem Oefelein auffieden.

43. Ein kräfftiges Rosen-Kooch.

Nimm eine Hand voll Rosen, thue die Knöpffe davon, nimm in Wein geweichte Semmel, stoß darunter, treib es mit einem Seidlein Wein durch ein enges Sieblein, thue Zucker, Zimmet, Negelein und Muscatblüh darzu, schlage Eyer daran, laß in einem Schart bachen.

44. Ein Grünes Kooch.

Man soll süssen Pertram und auch Petersilien sauber waschen, in einem Mörsel stossen, gute obere Milch daran giessen, noch ein wenig mit anstossen und durchdrucken, daß es schön grün werde; darnach vier oder fünff Eyer darein zerklopffen, alles zusammen in ein Reindel, darinnen zuvor ein wenig Schmaltz zergangen, giessen, oben und unten Glut geben, und gantz heraus nehmen; will man es zuckern, so stehet es zu eines jeden Belieben.

45. Ein Reiß-Kooch.

Der Reiß wird sauber gewaschen, wieder getrocknet, und gestossen, daß er wie ein grober Grieß wird: dann siedet man denselben in einem süssen Raum oder Kern, rühret klein zerstossene Mandeln darein, daß er eine rech-

te Dicke bekommt, und lässet ihn noch ein wenig sieden; dann wird er gezuckert, und ein und anderer Löffel voll Zimmet- oder Rosen-Wasser darein gegossen.

46. Ein Grieß- oder Grütz-Kooch.

Nimm einen Seyher oder Durchschlag, fülle denselben über die Helffte mit Grieß oder Grütz an, setze ihn auf einen Topff oder Hafen mit siedenden Wasser, so ebenfalls nur halb angefüllet ist, doch muß der Durchschlag sich gantz recht und nett auf den Topff schicken, aber den Rand umher soll man mit groben Teig, Leimen oder Dohn verkleben/ und den Seyher mit einem Deckel oder Stürtze zudecken, damit kein Dunst davon gehe: Der Hafen wird auf einen Dreyfuß gesetzt, und kein gar starckes Feuer darunter geschüret, damit derselbe nicht zerspringe, oder das Wasser an den Grieß spritze, und das gantze Kooch verderbe; wann nun der Grieß wohl gedämpfft, und über einander vest worden, muß man ihn noch eine gantze Stund also fort dämpffen lassen: alsdann auf eine Schüssel thun, frisches Schmaltz darunter mischen, und lind darein reiben, so wird er schön gelb und etwas kraus; hierauf setzet man die Schüssel auf eine Glut, und giesset eine wohl-gegilbte Fleischbrüh daran, und zwar zu unterschiedlichen mahlen, weil sie der Grieß gar bald in sich schlucket; Wann er dann weich ist, und die Brüh an sich zu ziehen aufhöret, decket man eine Schüssel darüber, wirfft wieder ein Stück Butter hinein, und lässet ihn noch ein wenig aufkochen.

47. Ein eingebranntes Grieß- oder Grütz-Kooch.

Man lässet ziemlich viel Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, schüttet den Grieß hinein, und röstet ihn wohl, doch also, daß er nicht braun werde; alsdann zerklopffet man sechs Eyerdottern in einem Raum oder Kern, schüttet den gerösteten Grieß darein, und rühret ihn so lang um, bis er siedet; dann giebt man ihm oben und unten Feuer, daß er wohl braun werde.

48. Ein sogenannter Armer Mann.

Schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppen, giesse Milch daran/ doch nicht zu viel, sondern nur daß die Semmeln angefeuchtet werden, schlage hernach Eyer daran, nach Belieben, und saltze es, lasse ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, schütte den Teig hinein, röste ihn so lang, bis er bröcklicht wird, und eine braune Rinde bekommt, trage ihn sodann zu Tisch.

49. Noch ein dergleichen Armer Mann, auf andere Art.

Schneide weisses Brod auf, wie schon gedacht / nimm alsdann frisches Wasser, rühre Milchram darein, und saltze es; Alsdann lasse ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden / hebe es vom Feuer, und lasse es ein wenig erkühlen, darnach thue das Wasser mit dem Milchram hinein / und lasse es sieden, thue darauf das Brod darzu, daß er ziemlich dick werde, und lasse ihn ferner sieden, wanns beliebt, kan man es auch abbräunen.

Dritter Theil/

Lehrend die Zubereitung nachbenannter

Fische / Krebse und Austern.

1. Aal, blau gesotten in einer Citronen-Brüh.
2. - - auf andere Art.
3. - - auf noch andere Art.
4. - - auf eine andere Weise.
5. - - noch anderst.
6. - - mit Petersilien-Wurtzeln.
7. - - eingemacht.
8. - - in einer Butter-Brüh.
9. — — — gelben Brüh.
10. — — gebraten.
11. — — mit einer Brüh.
12. — — gebachen.
13. — — gefüllt.
14. — — auf Französische Art.
15. — — auf besondere Art zuzurichten.
16. — — zu marinieren.
17. Forellen blau gesotten.
18. - - in einer Citronen-Brüh.
19. - - mit Eyerdottern.
20. - - oder Hecht in einer Austern-Brüh.
21. - - oder Persching grün zu sieden.
22. - - in einer Aepffel-Brüh.
23. - - Knoblauch-Brüh.
24. - - wie einen Stockfisch zu blättern.
25. - - in einer Oliven-Brüh.
26. - - Oel-Brüh.
27. - - in Oel zu bachen.
28. - - zu braten.
29. - - in Essig wie Orade einzumachen.
30. - - geräucherte/ mit einer guten Brüh.
31. Wels mit Butter.
32. - - mit grünen Erbsen.
33. - - mit Raum- oder Kern-Brüh.
34. Barben zu sieden.
35. - - auf andere Art.
36. - - auf noch andere Art.
37. Hecht in einer Sardellen-Brüh.
38. - - auf andere Art.
39. - - noch auf andere Art.
40. Hecht auf eine noch andere Weise.
41. Hecht mit Heringen.
42. - - auf andere Art.
43. - - wie einen Stockfisch zuzurichten.
44. - - wie Austern.
45. - - mit Krebsen.
46. - - in einer Speck-Brüh.
47. - - - - Butter-Brüh.
48. - - in Oel gesotten.
49. - - - - - auf andere Art.
50. - - - - - auf welsche Art.
51. - - - - - gewickelt.
52. - - - - - Schlangenweiß.
53. - - in einer Citronen-Brüh.
54. - - - auf andere Art.
55. - - - auf eine andere Weise.
56. - - in weisser Citronen-Brüh.
57. - - in weisser Limonien-Brüh.
58 - - in gelber - - -
59. - - in einer Cayern Brüh.
60. - - auf andere Art.
61. - - in einer Salbey-Brüh.
62. - - so frisch, in Mandel-Green oder Mandel-Meer-Rettig.
63. - - in einer Rosmarin-Brüh.
64. - - mit Petersilien-Wurtzeln zu sieden.
65. - - in Zwiebeln.
66. - - in brauner Zwiebel-Brüh.
67. — — in einer Zwiebel Brüh/ auf andere Art.
68. — — in brauner Brüh.
69. — — Knoblauch Brüh.
70. — — im sauern Kraut.
71. — — in Bäyerischen oder Pfetter-Rüblein.
72. — — in einer Erbsen Brüh.
73. — — auf andere Art.
74. — — in Ungarischer Brüh.
75. — — in Böhmischer Brüh.
76. — — in Englischer Brüh.
77. — — in Französischer Brüh.

78. Hecht in Polnischer Brüh.
79. — — auf andere Art.
80. — — auf andere Weise.
81. — — auf noch andere Art.
82. — — in weisser Oesterreichischer Brüh.
83. — — in Niederländischer Brüh.
84. — — gehackt in einer Brüh.
85. — — gefüllt.
86. — — auf andere Art.
87. — — auf welsche Art.
88. — — gesultzt.
89. — — gesultzt in Zwiebeln.
90. — — gedämpfft in einer Rosmarin-Brüh.
91. — — zerschnitten und gebraten.
92. — — gebraten in Oel.
93. — — — auf andere Art.
94. — — in einer Oel-Brüh.
95. — — gebraten in Oel, in einer Capern-Brüh.
96. — — auf andere Art.
97. — — in einer Spannischen Brüh.
98. — — mit Raum- oder Kern-Brüh.
99. — — gebraten mit Austern.
100. — — auf dreyerley Art, ꝛc.
101. — — gebraten in Butter.
102. — — gefüllt zu braten.
103. — — in einer Brüh / kalt zu essen.
104. — — gebraten zum Salat.
105. — — in einer Pomerantzen-Brüh.
106. — — in einer grünen Brüh.
107. — — gebachen.
108. — — in einer Agrest-Brüh.
109. — — in einer Lorbeer-Brüh.
110. — — in einer Rosmarin-Brüh.
111. — — in einer Knoblauch-Brüh.
112. Kohl-Hechtlein zuzurichten.
113. Gesaltzene Hecht in Senff oder Mostart.
114. — — auf andere Art.
115. — — in Peterlein-Kraut.
116. — — in Milchram.
117. — — in Pfetter-Ruben.
118. — — in Green- oder Meer-Rettig.
119. — — in Oel gebraten.
120. Hecht, so übergeblieben, zuzurichten.
121. Karpffen blau zu sieden.
122. — — auf andere Art.
123. — — noch auf andere Art.
124. — — in Green oder Meer-Rettig.
125. — — in einer Citronen-Brüh.
126. — — — Limonien-Brüh.
127. — — — Weixel-Brüh.
128. — — — Roßmarin-Brüh.
129 — — auf andere Art.
130 — — Petersilien-Wurtzel-Brüh.
131. — — in einer Zwiebel-Brüh.
132. — — — auf andere Art.
133. — — in einer schwartzen Zwiebel-Br.
134. Karpffen blau zu sieden auf andere Art.
135. — — noch anderst in Zwiebeln auf Ungarisch.
136. — — in einer Negelein-Brüh.
137. — — schwartzen Brüh, so nicht süß ist.
138. — — süssen schwartzen Brüh.
139. — — auf andere Art.
140. — — noch andere Art.
141. — — in einer gelben Brüh.
142. — — auf andere Art.
143. — — gedämpfft.
144. — — auf andere Art.
145. — — gefüllt.
146. — — gefüllt in einem Ragon.
147. Hecht angelegt.
148. Karpffen geschabt.
149. — — gespickt.
150. — — gebraten.
151. — — — auf andere Art.
152. — — gebraten wie einen Aal.
153. — — gebachen im Oel.
154. — — im Schmaltz.
155. Hausen in einer Polnischen Brüh.
156. — — in Meer-Rettig.
157. — — auf andere Art zu kochen.
158. Hausen-Knopff.
159. — — zu braten.
160. Pärschen oder Perschinge zu sieden.
161 — — auf andere Art.
162. — — in einer Citronat-Brüh.
163. — — in einer Capern-Brüh.
164. — — — Fenchel-Brüh.
165. — — — Eyerdotter-Brüh.
166. — — — anderer Brüh.
167. — — in Petersilien.
168. — — gebraten im Oel.
169. — — — — auf andere Art.
170. — — — — noch auf andere Art.
171. — — in Oel gedämpfft.
172. — — gebachen.
173. — — in einer Brüh.
174. — — — — auf andre Weise.
175. — — in einer Polnischen Brüh.
176. — — sehr guten Malvasier-Brüh.
177. — — als Orade zuzurichten.
178. — — auf andere Weise.
179. — — auf noch andere Art.
180. Weißfisch wie Orade zuzurichten.
181. — — zu sieden.
182. Tritsch- oder Aal-Ruppen zuzurichten.
183. — — — auf andere Art.
184 — — auf einer Schüssel zuzurichten.
185. — — gedämpfft.
186. — — in frischen oder Kief-Erbsen.
187. — — in sauern Kraut.
188. — — gebachen im Oel.
189 — — in einer Brüh.

190. Tritsch-

190. Tritsch- oder Aal-Ruppen, wie einen Aal zu braten.
191. — — gebraten in süsser Wein-Brüh.
192. — — gefüllt zu braten.
193. Schleyen gesotten.
194. — — auf andere Art.
195. — — gedämpfft.
196. — — fricassirt.
197. — — fricassirr, oder in Butter gebraten.
198. — — gebraten.
199. — — auf andere Art.
200. — — kalt.
201. Grundeln oder Sengelein zu sieden.
202. — — auf andere Art.
203. Grundeln in einer Butter-Brüh.
204. — zu füllen.
205. — zu bachen.
206. — — — auf andere Art.
207. — — — auf eine noch andere Art.
208. Kressen zu sieden.
209. Erlitzen zu sieden.
210. Neunaugen zu sieden.
211. — zu bachen.
212. — zu braten.
213. — auf andere Art.
214. — frisch zuzurichten.
215. Brexen zu sieden.
216. — zu braten.
217. — gefüllt zu braten.
218. Lachs zuzurichten.
219. Frische Salmen zu sieden.
220. — — auf andere Art.
221. — — auf andere Weise, so lang aufzubehalten.
222. — — auf noch andere Art.
223. — — noch anderst.
224. Eingesaltzenen Lax zu sieden.
225. — — auf andere Art.
226. Salm oder Lachs in Lebkuchen-Brüh.
227. — — in Pohlnischer Brüh.
228. — — marinirt.
229. — — zu braten.
230. — — kalt zu essen.
231. gedörrten Lachs zu braten.
232. Picklinge zu sieden.
233. — zu braten.
234. — der süssen Art zu braten.
235. Gangfisch zu zurichten.
236. — zum Salat.
237. — in Oel und Essig.
238. Sardellen zuzurichten.
239. Heringe in einer Butter-Brüh.
240. — — Senff-Brüh.
241. — zu braten.
242. — gefüllte.
243. — zu spicken.
244. — zu bachen.
245. Heringe in Oel und Essig.
246. Frösche zu bachen.
247. — auf andere Art.
248. — auf noch andere Art.
249. — in einer Fricasseé.
250. Blateiß oder Halbfische zu wässern.
251. — zu kochen in Kümmel.
252. — in Erbsen.
253. — in einer Erbsen-Brüh.
254. — in Petersilien-Wurtzeln.
255. — in Petersilien-Kraut.
256. — in einer Pohlnischen Brüh.
257. — auf Holländische Art zuzurichten.
258. — gefüllt.
259. Laperdan zuzurichten.
260. — auf andere Art.
261. — auf Holländische Art zu kochen.
262. Stockfisch zu kochen.
263. — auf andere Art.
264. — noch andere Art.
265. — auf andere Weise.
266. — noch auf andere Manier.
267. — in einer Butterbrüh mit Mostart oder Senff.
268. — in Kern oder süssen Raum.
269. — auf andere Art.
270. — in frischen Erbsen.
271. — in Peterlein oder Petersilien.
272. — auf andere Art.
273. — zu bachen.
274. — zu braten.
275 — auf andere Art.
276. — gefüllt.
277. — auf andere Art.
278. — auf noch andere Art.
279. Klippfisch mit Kümmel.
280. — in Butter-Brüh.
281. Cabeliau zu sieden.
282. — — zu stoven. (zu braten.
283. Den Schwantz von Cabeliau an einem Spieß
284. Krebse zu sieden.
285. — zu bachen.
286. Austern zuzurichten.
287. — zu rösten.
288. — zu bachen.
289. — in Fäßlein.
290. — auf andere Art.
291. — so frisch, sehr gut und schmackhafft zuzurichten.
292. Muscheln zuzurichten.
293. — — auf andere Art.
294. — — zu braten.
295. — — zu stoven.
296. Austern von Krebsen.
297. — — Fischmilch.
298. Cervelate von Fischen.
299. Cervelate-Würst von Lachs.

1. Ein blau-gesottener Aal, in einer Citronen-Brüh.

Nimm den Aal, wickle ihn starck in ein Tuch, damit du denselben desto besser halten könnest, schlage solchen mit einem starcken Nagel oben durch den Kopff, in einem Stock, oder sonst festen höltzernen Ort; Halte den Aal aber in dem Tuch wohl fest, auf daß er dir nicht entschlupffe; ziehe die Haut nicht ab, sondern nimm nur das Eingeweid heraus; Alsdann schneide Stücke, ungefehr drey Finger breit, daraus, werff den Kopff und Schwantz hinweg; Ziehe hernach denen zerschnittenen Stücken ein subtiles Reiß durch den Ruckgrad, daß sich die weissen Adern oder das Ruckmarck heraus ziehe. Mache ferner halb Wein und Wein-Essig in einem stollichten Hafen siedend, oder aber Essig, Wein und Wasser, eines jeden gleich viel; werffe alsdann etliche Salbey- Rosmarin- Lorbeer-Blätter, gantze Muscaten-Blumen, und ein wenig Zimmet darein; lege den Fisch in den siedenden Essig, decke selbigen geheb zu, lasse ihn eine halbe Stund gelind sieden, damit er nicht aufbreche; dann saltze ihn wohl, laß ihn noch ein wenig darüber sieden: nimm indessen zwey oder drey Citronen, nachdem des Aals viel ist, schneide die Schelffen von der Länge herab, und inwendig das Weisse davon, thue das Gelbe in ein Wasser, laß sieden, aber nicht lang, daß es nicht zu weich werde; darnach schneide es länglicht fein dünne, wie man das Kraut schneidet, thue es in ein Töpflein, giesse Wein und ein wenig Wasser daran, lasse es noch ein wenig sieden: lege alsdann ein zinnern Blat in eine Schüssel, und den gesottenen Aal darauf in die Runde ringsherum, belege denselbigen über und über mit dem Citronen-Kraut, und denen zuvor mit gesottenen Muscaten-Blumen, decke ihn auch mit einem Serviet zu, und trag ihn fein warm zu Tisch. Es ist aber hierbey sonderlich anzumercken, daß der Aalfisch, wann er gesotten werden soll, erst nur ein wenig, und hernach wann er über die Helffte gesotten hat, erst so viel als es nöthig, nochmahl gesaltzen werden müsse, so muß er auch bey keinem starcken Feuer, sondern gantz gelinde, und gemach gesotten werden. NB. So man will, kan man das Citronen-Kraut in ein Tüchlein binden, einen Sud mit dem

Aal

Aal thun lassen, und hernach darüber streuen; oder an dessen statt, nach selbst eigenem freyen Belieben, Petersilien-Kraut nehmen.

2. Ein blau-gesottener Aal in einer Citronen-Brüh, auf andere Art.

Bereite und siede den Aal allerdings in Essig, Wein und Wasser gleich viel, wie vor gemeldet, lasse ihn gemach sieden, bis er schön mild wird; drucke aber auf die letzt Citronen-Safft hinein, und werffe die gelbe Schelffen, klein- und länglicht-geschnitten, darzu, laß noch einen Sud thun; alsdann richte ihn an, lege Lorbeer-Blätter um die Schüssel ringsherum, und den Aal darauf, schneide von frischen Citronen-Schelffen das Weisse heraus, und dann das Gelbe länglicht wie ein Kraut, und streue es auf den Aal, welches man für kräfftiger und besser hält, als wann die Schelffen zuvor nur allein mit gesotten werden. NB. Den stollichten Hafen / darinnen der Aal gesotten worden, muß man fleißig zugedeckt lassen, und denselben ja nicht offt aufdecken, damit der Dunst beysammen bleibe.

3. Ein blau-gesottener Aal, auf noch andere Art.

Wann der Aal, wie bereits gesagt, in Stücke zerschnitten, und geädert ist, so lege denselbigen in eine Schüssel, giesse einen Wein-Essig darüber, daß er blau wird, thue ihn hernach mit dem Essig in eine Pfanne, giesse Wasser darzu, werffe Saltz darein, bedecke ihn oben mit Blättern von Creutz-Salbey, lasse ihn also gemach sieden, daß er nicht sehr aufbricht, und richte ihn dann in eine Schüssel, streue Petersilien- oder Peterlein-Kraut darüber, und trage ihn mit einem Serviet bedeckt zu Tisch. Oder, man kan ihn eben auf vorhergehende Weise zubereiten, ausser daß man ihn gleich im lautern Saltz-Wasser über das Feuer setze, wie einen andern Fisch, und auf die letzte mit Essig abschröcke.

4. Ein blau-gesottener Aal, auf noch bessere Weise.

Ziehe den Aal ab, ädere und schneide ihn zu Stücken, aber den Kopff und Schwantz davon werffe jederzeit hinweg; lege ihn in eine Pfanne giesse Wasser daran; dann nimm ferner ungefehr eine viertel Maaß Wein, und eine achtel Maaß Malvasier, wie auch Zucker, Zimmet, Muscatblüh, Saffran und ein wenig Pfeffer darzu, lasse den Fisch einen Sud in dieser Brüh thun, lege den Aal in eine Schüssel, und giesse die Brüh darüber.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

5. Noch ein blau-gesottener Aal.

Ziehe den Aal nicht ab, sondern schneide ihn zu Stücken, nimm mit einem zarten Stroh-Hälmlein das Ruckgrat-Marck fein gantz heraus; lasse in einer Pfannen ein Wasser auffsieden, und lege darnach den Aal darein, laß ihn aber nicht mehr dann etwann zwey oder drey Wäll ungesaltzen aufthun; wann er nun gesotten, so seyhe ihn ab, und setze einen Essig in einer Pfanne über das Feuer, saltze den Essig wohl, und wann er auffsiedet, lege den abgesottenen Aal wieder darein, daß er siede, bis er genug hat und mirb wird; Darnach lege ihn in eine Schüssel, streue Peterlein- oder Petersilien-Kraut darauf, und trage ihn zu Tisch; setze aber in einer Schüssel einen Rosen- oder andern schönen Essig darzu.

6. Ein Aal mit Petersilien-Wurtzeln.

Wann der Aal zu Stücken gemacht ist, so siede ihn in Saltz-Wasser, mit einer Hand voll Petersilien-Wurtzeln, samt dem Grünen, bis die Wurtzeln weich werden, gieß die Brüh davon. Nimm die Petersilien Wurtzeln, samt dem Grünen, zerreibe sie wie ein Mus, weiche eine gebähte Semmel in Wein, treibe es mit den Petersilien-Wurtzeln und Grünen durch einen engen Seyher oder Durchschlag, schütte es über den Aal, gieß mehr Wein, ein Glaß Essig und ein wenig Wasser daran, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Saffran und Muscatenblüh, laß vollends einsieden, so ists recht. Man kan auch andere Fische also zurichten.

7. Ein eingemachter Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, nimm das Eingeweid und das Aederlein im Ruckgrat heraus, wasche ihn mit Wasser, darnach mit Wein; lege solchen in einen Kessel, saltze ihn, gieß eine Maaß süssen oder andern Wein daran, thue ein gut Theil Zucker, Zimmet, Jngber, Pfeffer, Saffran, Muscatenblüh daran, laß ihn ohngefehr eine gute Stunde sieden, so ist er fertig.

8. Ein Aal in einer Butter-Brüh.

Siede den Aal im Saltzwasser, wann er gesotten ist, seyhe das Wasser davon; giesse eine Erbsen-Brüh daran, lasse ihn ziemlich lang sieden, und thue einen guten Theil Butter darzu, ingleichen auch Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, richte ihn an, und streue Muscatenblüh darauf.

9. Ein

9. Ein Aal in einer gelben Brüh.

Ziehe dem Aal die Haut ab, zerschneide denselben in Stücke, ädere und siede ihn im Saltzwasser; wann er gesotten ist, giesse das Wasser wieder herab, und hingegen einen guten Wein daran; reibe auch einen Lebkuchen darzu, thue Jngber, Pfeffer, Zucker und Trisanet darein, und lasse ihn sieden, daß er ein dickes Süpplein gewinne. NB. Man kan die Brüh zuvor in ein Häfelein, welches besser ist, zusamm machen, besonders aufsieden, und dann über den Fisch gerichtet, noch einen Sud thun lassen.

10. Ein gebratener Aal.

Schlage den Aal mit einem Nagel fest an, fasse denselbigen mit gutem Vortheil in ein Tuch gewickelt; löse mit einem Messer die Haut rings um den Kopff ab; Darnach nimm Saltz in beede Hände, und streiffe damit die Haut über den Fisch; thue das Eingeweid heraus, mache Stücke aus dem Fisch, und wann du ihn ädern willt, löse diese Stücke alle um und um, bis an den Grat, alsdann drehe dieselbe nacheinander herab, so gehet das Aederlein oder Ruckgrat-Marck heraus; wann es aber nicht gehen wollte, hilff mit dem vördersten dünnen Theil von einem Strohalm, und lege die Stücke in eine Schüssel, mische Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh untereinander, und würtze den Aal damit; Kan es seyn, und leidet es die Zeit, so lasse ihn also etliche Stunden lang in dem Saltz und Gewürtz liegen; binde ihn hernach in Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein ein, oder in Ermanglung der Lorbeer-Blätter, in breiten Salbey; stecke sie hierauf überzwerch an einen Spieß, und drehe denselben anfänglich gar gemach bey dem Feuer herum, daß der Aal nicht fallend werde; begiesse ihn nur ein einigmahl mit Butter oder Oel, dann er träufft sich alsdann schon selbst mit seiner eigenen Fettigkeit, lasse ihn also braten, bis er schön gelb wird; Zuletzt kan er noch einmahl mit Butter überschmieret, und ein- und andermahl herum gebraten werden, daß er wie güstig oder schäumend wird; lege in eine Schüssel rings herum Lorbeer-Blätter, und in die Mitte eine mit einem Lorbeer-Zweig besteckte Citronen, alsdann die gebratene Aal-Stücke auf besagte Blätter, und zwischen dieselbige abwechselsweiß die Viertel von zerschnittenen Citronen. NB. Der gebratene Aal ist am besten, wann er gar nicht geträufft wird.

11. Ein gebratener Aal mit einer Brüh.

Wann der Aal abgezogen, das Aederlein aus dem Ruckgrat genommen, und sauber gewaschen ist, so brät man ihn gantz oder in Stücken, an

einem eisernen oder höltzernen Spieß; besprengt ihn mit Saltz und Gewürtz, wie mehr gemeldet, und macht die Brüh wie folget: Nimm ein gut Theil brauner Butter, röste zwey Löffel voll schön Mehl darinn, gieß ein Glaß Wein, und ein wenig Essig, Zucker und Weinbeer darzu, so du willt, würtze es mit Ingber, Pfeffer, Zimmet, und Saffran, laß es miteinander sieden, gieß es über oder unter den Aal.

12. Ein gebachener Aal.

Man soll den abgezogenen Aal im Saltzwasser absieden, bis er weich ist, dann im Mehl umkehren, im Schmaltz oder Oel bachen; in einer Schüssel mit Lorbeer-Blättern auf vorbesagte Art zieren, und sauere Pomerantzen oder Citronen, in vier Theile zerschnitten, darzwischen legen.

13. Einen gefüllten Aal zu machen.

Schneide den Aal, nachdeme er abgezogen worden, in Stücken, wasche ihn mit Essig aus, laß ihn aber zuvor ein wenig darinn liegen, darnach lege die Stücke auf ein sauber Bret, und laß verseyhen oder trucknen. Stosse welsche Nüß und Mandelkern wohl untereinander; hacke Majoran oder andere gute Kräuter, menge es darunter; laß eine Butter warm werden, und thue einen Löffel voll daran, daß es beysammen bleibt, imgleichen Ingber, Pfeffer, und Muscatenblüh, fülle den Aal damit, da zuvor das Eingeweid gewesen ist. Stecke ihn alsdenn an einen höltzernen Spieß, brate und begieß ihn mit Schmaltz, bestreue ihn mit Mehl, und das thue ohngefehr dreymahl, wenn er nun fein braun gebraten, so richte ihn an, drucke von drey oder vier Pomerantzen den Safft darüber, so ist er gut.

14. Einen Aal auf Französische Art zu kochen.

Man schneidet ihn auf den Rucken auf, denn kochet man Reiß in Wasser, bis er weich, thut darunter Saltz, kleine Rosin, Salbey, Majoran, und Pfeffer, streuet es in den Aal, wickelt ihn rund zusammen, setzet ihn in die Pfanne, giesset das Wasser vom Reiß, oder frisch Wasser, darüber, thut ein Stück Butter, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh, Weinbeer und Saffran darein, setzt es auf die Kohlen, und läßt es gar kochen.

15. Einen Aal auf besondere Art zuzurichten.

Ziehet dem Aal die Haut nicht ab, sondern brühet ihn nur also gantz mit heissem Wasser, damit das Schliefferichte davon komme, schneidet ihm hernach

nach den Kopff und Schwantz ab / eröffnet ihm den Bauch von oben an, bis unten aus, und zwar wohl tieff, bis in die Haut des Ruckens, damit ihr den Grat völlig heraus lösen könnet, schlaget ihn dann mit einem breiten Holtz, daß er platt und breitlich werde, bestreuet ihn mit Saltz, Pfeffer / Muscatblüh und Cardamomen, wie auch klein-gehackten Petersilien, Salbey und Lorbeer-Blättern; nach diesem rollet oder wicklet ihn bey dem Schwantz auf, bis auf die Mitte, und dann vom Kopff, bis wieder auf die andere Helfft, daß beede Theile aneinander stossen, bindet solche mit einem Spaget oder Bindfaden fest zusammen, leget ihn in einen Hafen, und siedet ihn in Essig, Wein und Wasser, jedes gleich viel, lasset zugleich etliche Lorbeer-Blätter, ein wenig gröblicht zerstossenen Pfeffer, und eine oder zwey Muscaten-Blumen damit aufsieden, bis er etwas weichlicht anzugreiffen, nehmet dann diesen zusammen gerollten Aal aus der Brüh heraus, leget ihn auf einen löcherichten Deller, daß er wohl abtropffe, wann er dann trocken und erkaltet, löset den Bindfaden ab, und schneidet ihn zu Scheiben, die ihr zierlich in eine Schüssel schlichten, und mit Blumen auszieren könnet, oder man kan auch diesen in Scheiben geschnittenen Aal, zur Auszierung anderer Fische gebrauchen, und sowohl selbige, als den Rand der Schüssel damit belegen.

16. Einen Aal zu mariniren.

Streiffet dem Aal die Haut ab, schneidet ihn zu Stücken eines Fingers lang, saltzet und würtzet ihn mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, bindet ihn in Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter ein, leget ihn auf den Rost und lasset ihn braten, schlichtet ihn in ein Zucker-Glaß oder Tiegel, nehmet alsdann einen guten Wein-Essig, so viel als nöthig, lasset ihn mit Muscaten-Blumen, Gewürtz-Negelein / Pfeffer, Rosmarin- oder Lorbeer-Blätten sieden, und erkalten, giesset ihn über den eingeschlichteten Aal, und verbindet das Glaß oder Tiegel auf das Beste.

17. Blau-gesottene Forellen.

Mache die Forellen am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, und wasche sie; setze dann eine Pfanne, oder, so derselben viel sind, einen Kessel mit Wein-Essig über das Feuer; werffe zu einem jeden Pfund Fisch eine Hand voll Saltz, und wann er zu sieden anfangen will, so lege die Fische darein, samt Lorbeer-Blätlein, und einer Zwiebel mit Negelein besteckt, laß sieden, verfäume sie, und versuchs, ob sie recht im Saltz sind, dann das Saltz muß ein wenig vorschlagen; Wann sie bald fertig sind, so giesse ein Glaß mit halb Wein und halb Essig angefüllet darüber, und schröcke sie also ab; laß noch einmahl aufsieden, so werden sie schön blau; lege alsdann die Fische auf eine

zinnerne Blatte in die Schüssel, und rings herum einen Krantz von Peterlein- oder Petersilien-Kraut, setze in die Mitte der Fische ein Schällein oder Schüsselein mit Rosen- Violen- oder andern Essig, streue Peterlein-Kraut darauf, decke die Schüssel mit einem Serviet zu, und trage sie zu Tisch. NB. Die Forellen sollen auf diese Art noch besser seyn, wann sie allerdings gesotten und abgeseyhet, mit einem Glas Wein übergossen, und alsdann derselbige wiederum abgegossen wird: so wir in eines jeden Urtheil stellen. Auf diese Art kan man auch Hechte, und andere Fische blau sieden.

18. Forellen mit einer Citronen-Brüh.

Nimm Citronen, marcke dieselbe aus, setze das Marck auf eine Glut- oder Kohlpfanne, und zuckers nach Belieben; lasse beedes zusammen aufsieden: richte es über blau-gesottene Forellen, und streue klein- und würfflichtgeschnittene Citronen-Schelffen darauf.

19. Forellen in einer Citronen-Brüh, mit Eyerdottern.

Lasset in einem Häfelein einen Wein siedend werden, giesset ein klein wenig Wein-Essig darzu, würtzet ihn mit Cardamomen, Muscatblüh, Muscatnuß, und ein wenig Pfeffer; drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein, daß die Citrone vorschlage; (wer will / kans auch ein wenig zuckern,) zuletzt thut kleine länglicht- oder würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darein, und ein Stuck Butter: indessen zerklopffet zwey oder drey Eyerdottern, und rühret sie mit der siedenden zusamm-gemachten Brüh geschwind an, die auf obbeschriebene Art blau gesottene Fische aber leget, wann sie zuvor wohl abgeseyhet sind, in eine Schüssel, und giesset die Brüh neben hinein, daß die Fische fein blau bleiben, streuet auch klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. Wann die Fische lang auf der Tafel stehen sollten, und zu befürchten wäre, daß sie kalt werden möchten, kan man ein zierliches Becken von Silber oder Zinn mit siedendem Wasser anfüllen, und die Schüssel mit den Fischen darauf setzen, so bleiben sie zusamt der Brüh schön warm; wird sie aber auf eine Kohlen gesetzt, so lauffet die Eyerdotter-Brüh gar geschwind zusammen: Es seyen die gesottene Fische auf diese oder eine andere Art zugerichtet, so kan man sich doch des Beckens mit heissem Wasser gar füglich bedienen, bey Tisch die Fische darauf stehen lassen, und also warm erhalten.

20. Forellen oder Hechte in einer Austern-Brüh.

Wann die Fische, es seyen gleich Forellen oder Hechte, auf die theils schon beschriebene, theils bald zu beschreibende Art abgesotten worden, nimm

Austern

Austern in Schalen, reisse sie auf, thue das einwendige Wasser in ein kleines Töpflein oder Häfelein, werff etliche gantze Austern darzu, und klopffe die Schalen inwendig wohl, so sollen sie mehr dergleichen Safft und Wasser von sich geben; giesse ein wenig süssen oder andern Wein darzu, würtze es mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer, und drucke zimlich viel Citronen-Safft darein: nimmt man aber keinen süssen, sondern nur andern gemeinen Wein, so muß man es ein klein wenig zuckern, doch nicht zu viel, damit die Säure von denen Citronen vorschlage; lasset es also zusammen aufsieden, und thut zuletzt würfflicht- und klein geschnittene Citronen-Schelffen darein. NB. Wann man die Brüh gern etwas dicklicht haben will / können ein oder zwey Eyerdottern, mit Oel oder Butter wohl zerklopffet, mit der siedenden Brüh angerühret, und neben den Fischen in die Schüssel gerichtet, die Fische aber oben mit zierlich ausgeschnittenen Citronen-Plätzen belegt, und dergleichen würfflichten Schelffen überstreuet werden: will man aber die Eyerdottern davon lassen, kan nur zuletzt in die Brüh ein wenig Oel oder Butter gethan werden, und man selbige auch noch einen Sud aufthun lassen.

21. Grüne Forellen oder Persching zu sieden.

Weiß die Forellen oder Persching am Rucken auf, nimm sie aus, allein einen Persching laß den Rogen, wasche sie aus Wasser, siede sie in weissen Wein, oder halb Wasser halb Wein: Wann es fast halb eingesotten ist, so röste geschnittene Zwiebeln in heissen Schmaltz, thue die Brüh zum Theil davon, schütte die Zwiebeln, auch ein wenig Pfeffer, Ingber, Zucker oder Honig daran, laß es miteinander einsieden. Wann sie also zugerichtet sind, richte sie fein warm an, und streue Ingber darüber.

22. Forellen in einer Aepffel-Brüh.

Siede die Forellen im Saltz-Wasser, oder aber im Essig, davon sie schöner werden, besagter massen / und mache indessen die Brüh auf folgende Art: Nimm Barstorffer Aepffel, schneide sie wie zu einem Aepffel-Mus; laß in Malvasier mit ein wenig Zimmet wohl weich sieden, zwings dann durch, würtze sie mit Muscatenblüh, Cardamomen und geriebenen Citronen-Schelffen, zuckere und mische es mit Holbeer-Essig, und, so es dir beliebt, mit etwas wenigs von Saurach oder Weinnägelein-Safft, damit die Brüh schön roth werde, giesse sie über die Forellen, wirff ein Stück Butter oder gutes Baum-Oel darein, und laß also in der Schüssel noch einen Wall thun: will man sie aber also kalt essen, wird die Brüh, wann sie darüber gerichtet, nicht mehr gesotten, auch weder Oel noch Butter darinnen zerlassen: den Schüssel-Rand kan man mit eingemach-

gemachten Weinnägelein oder Saurach, und andern dergleichen Sachen, zusamt der Forellen belegen, und selbige hier und dar mit Pinien-Nüßlein bestecken.

23. Forellen in einer Knoblauch-Brüh.

Die Forellen werden im Essig, wie bereits gedacht, gesotten; dann macht man die Brüh zusammen wie folgt: Man lässet ein gut Stück Dotter-Brod im Wein, und ein wenig Essig, zusamt einer klein-geschnittenen Knoblauch-Zehe, sieden, zwinget alles zusammen durch einen Seyher oder Durchschlag, und würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh, und nur so viel Saffran, daß man es kaum verspühret, und die Brüh ein wenig gelblicht davon werde; auch druckt man von Citronen und Pomerantzen den Safft darein, leget die Fische in eine Schüssel, giesset die Brühe, wann sie aufgesotten, neben denenselben hinein, und bestreuet sie mit klein- und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen. NB. Wann man will, kan man an statt des Weins, lauter süssen Wein, oder nur die Helffte desselben darunter nehmen, so wird diese Brüh noch besser.

24. Forellen wie einen Stockfisch zu blättern.

Reisse die Forellen auf die gleich anfangs beschriebene Weise auf, wasche sie wohl aus, und siede sie im Wasser, wann sie dann genug gesotten, zerblättere dieselbige wie einen Stockfisch, thue die Gräte besonders, und lege die Blätter in eine Schüssel, drucke Citronen-Safft darein, streue Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh darauf, thue ein gut Stück Butter darzu, besprengs ein klein wenig mit Saltz, setze sie auf ein Kohlfeuer, und laß sieden. NB. Wem diese Brüh zu fett wäre, der kan nur zwey oder drey Löffel voll Fleischbrüh mit darzu giessen.

25. Forellen, in einer Oliven-Brüh.

Wann die Forellen, auf die schon bekannte Weise blau gesotten worden, so nimm Oliven, thue die Kerne zuvörderst heraus, und hacke sie dann klein, bähe einen Schnitten Weck oder Semmel, giesse süssen, oder auch nur gemeinen Wein daran, lasse ihn zusamt denen gehackten Oliven sieden; zwinge es dann durch, würtze das durchgezwungene mit Zimmet, Cardamomen, und Muscatenblüh, thue noch ein wenig klein-geschnittene frische Oliven darzu, giesse einen Holler- oder Pomerantzen-Essig daran, thue ein Stück Butter darzu, oder nach Belieben ein gutes Baum-Oel, lasse es aufsieden; drucke zuletzt Citronen-Safft darein, giesse sie neben denen Fischen in die Schüssel, bestreue sie mit klein-geschnittenen Citronen-Schalen, und lege ausgekörnte, und

nach

nach der Länge zerschnittene Oliven darauf. NB. Wann man an statt des süssen nur einen gemeinen Wein nimmt, so muß man diese Brüh ein wenig zuckern.

26. Forellen in einer Oel-Brüh.

Wirff etliche Lorbeer-Blätter in Saltzwasser, und lasse die Forellen wohl darinnen sieden, nimm dann die Blätter heraus, und seyhe das Saltzwasser herab, biß auf ein weniges, und etwan den achten Theil einer Maas; thue nochmal frische Lorbeer-Blätter daran, würtze die Fische mit Cardamomen, Muscatenblüh und ein wenig Pfeffer, giesse ein gut Theil Oel darzu, doch nicht zuviel, damit es nicht widerwertig werde, lasse alles zusammen einen Sud anthun, drucke zuletzt einen Citronen-Safft darein, lege die Fische in eine Schüssel, bestecke sie, wann du zuvor die Brüh darüber gerichtet, mit Lorbeer-Sträußlein, und streue klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

27. Forellen in Oel zu bachen.

Man machet die Forellen am Bauch auf, wie gebräuchlich, nimmt das Eingeweid heraus, wäschet sie mit kaltem Wasser, saltzt dieselbige, und lässet sie ein wenig im Saltz liegen; dann streifft man solches wieder davon ab, und würtzet sie mit scharffen Gewürtz: nebst diesem macht man ein Oel in einer Pfanne wohl heiß, leget die eingewürtzte Fische darein, (dann man darff sie nicht einmelben) und bächt sie also schön gelb heraus: hierauf setzt man eine Schüssel auf eine Glut- oder Kohl-Pfanne, giesset ein frisches Baumöl, wie auch einen einigen Löffel-voll Wein darein, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, drucket den Safft von Citronen darzu, und lässet es also aufsieden: dann werden die gebachene Forellen darein, und rings herum zur Zierde Lorbeer-Blätter gelegt, und oben klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet. NB. So es beliebig, kan man auch in dem Oel und Wein etliche zuvor gewässerte und klein zerschnittene Sardellen mit aufsieden lassen, indeme sie gleich darinnen zersieden, und der Brüh einen gar annehmlichen Geschmack geben.

28. Forellen in Oel zu braten.

Mache die Forellen am Bauch auf, und thue das Eingeweid samt der Gall schön heraus; darnach mache hin und wieder kleine Creutz-Schnittlein darein, bestreue selbige mit Saltz und Pfeffer, und lasse sie also eine Weile liegen: indessen giesse frisches Baum-Oel in eine Pfanne, lasse es mit einem Zwiebel-Häutlein recht heiß werden, damit ihm der grobe Geschmack benommen werde, hebe die Pfanne vom Feuer, daß es ein

wenig erkühle, und schröcke es dann mit etlichen Tropffen kaltes Wasser ab, giesse hernach Essig oder sauern Pomerantzen-Safft darein: brate hierauf die Forellen auf einen Rost über einer Glut, bestreiche sie offt mit diesem Oel, giesse Wein darzu, zuckere es ein wenig, doch also, daß die Säure vorschlägt, und würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh, lasse es in einem Häfelein wohl miteinander aufkochen, und richte es endlich über die gebratene Forellen in eine Schüssel; streue klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darüber, und belege sie mit Lorbeer-Blättern. NB. Man kan die Forellen in einer Brat-Pfanne braten, welches besser ist, als auf dem Rost, weil man leichter damit umgehen kan, und sie auch nicht so bald zerfallen: man muß aber von dieser zusamm gemachten Oelbrüh ein wenig hinein giessen, und die Fisch darinn braten lassen.

29. Forellen in Essig, wie Orade, auf welsche Art einzumachen.

Nimm Forellen, mache sie am Bauch auf, thue das Eingeweid sauber heraus, saltze dieselbige, und lasse sie ein wenig liegen, drucke sie dann mit einem reinen Tüchlein aus, daß das Blut davon kommt; streue Mehl auf die Forellen, bache sie aus frisch und guten Baum-Oel allgemach schön gelb heraus, wiewohl man sie auch ohne Mehl bachen kan, und lasse dann auf einem Teller oder Bret wohl erkalten, thue indessen Wein-Essig, Salbey und Lorbeer-Blätter, wie auch Rosmarin-Zweiglein, gröblicht-zerstossenen Pfeffer, ein wenig Saltz und Gewürtz-Negelein zusammen in einen Hafen oder Topff, setze es miteinander zum Feuer, und laß einen zimlichen starcken Sud thun; giesse es dann in eine Schüssel oder Napff, damit der Essig erkühle: lege in ein Fäßlein, oder anders hierzu dienliches Geschirr, frische Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein zu unterst auf den Boden, besprenge sie mit gröblicht-zerstossnen Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und ein wenig Saltz: dann lege etliche Fische oder gebachene Forellen darauf, bestreue sie gleichfalls mit besagtem Gewürtz, mache eine frische Lage von denen bereits gesottenen Salbey-Lorbeer- und Rosmarin-Blättern, bestreue sie mit Gewürtz, und lege dann wiederum andere Fische darauf, und so fort, immer eine Lage Blätter und Fische Abwechselweise: alsdann giesse den erkalteten Essig darein, und bedecke die oberste Lage der Fische mit Blättern. NB. Hiebey ist zu erinnern, daß man die Forellen auf diese Art nicht eben bachen müsse, sondern auch in einer Brat-Pfanne, und zwar wohl heissen Oel, braten könne, weil sich sonst die Haut gerne anzuhängen und abzureissen pfleget; doch muß der Essig allzeit über die Fische gehen, damit dieselbige bedeckt bleiben, und nicht anlauffen oder schimmlicht werden: zu solchem Ende kan man sie oben auf mit einem Bretlein bedecken, und dasselbige mit einem leichten Gewicht oder Stein beschweren,

ren, und niederdrucken; auf welche Weise man diese Fische sehr lang erhalten, und dann und wann etliche derselben genieſſen kan.

Mehrerley Fische auf solche und andere Arten, gleich denen Oraden, einzumachen, besiehe in diesem Theil.

30. Geräucherte Forellen oder andere dörre Fische in einer guten Brüh.

Wasche die Fische aus laulichten Wasser sauber, siede sie in frischen Wasser, biß sie fast gar sind, dann seyhe das Wasser davon, gieß ein gut Glas Wein-Essig oder halb soviel Wein dazu. Brenne ein wenig schön Mehl in Butter oder Schmaltz, schütte es darein, würtze es mit Jngber, Pfeffer, und einen Löffel-voll Zucker, saltze die Brüh ein wenig, und laß sieden. Jndessen nimm eine Semmel, schneide sie klein gewürfelt, rösts in Butter, biß sie hart und braun wird; wenn nun die Fische genug gesotten haben, so richte sie fein ordentlich an, lege die gerösteten Semmeln darauf, und gieß die Brüh darüber.

31. Wels mit Butter.

Siede ihn in nicht zu starcken Saltzwasser fein sanfft, ohngefehr so lang wie Kalbfleisch. Man muß aber eben sehen können, daß er kochet, denn wenn er starck siedet / wird er gleich hart. Jm kochen kanst du sehen, ob er gnug gesaltzen; Wenn er nun gar, so lege ihn aus der Brüh, daß er ablaufft, er muß aber warm bleiben, und deßwegen auch in eine warme Schüssel gelegt werden, gieß zerlassene und fein abgeklärte Butter darüber, bestreue ihn mit Petersilie, und gieb Senff oder Mostart dabey.

32. Wels mit grünen Erbsen.

Siede ihn wie erst gemeldet, und wenn er gar, so seyhe das Wasser ab, schütte die Erbsen, und ein wenig Petersilie mit einem guten Stuck Butter daran, laß es langsam miteinander sieden / du kanst auch wohl ein paar Löffel-voll süssen Raum oder Kern daran thun.

33. Wels mit einer Raum-Brüh oder Kern.

Siede ihn wie schon gemeldet, und wenn er gar, so seyhe das Wasser ab, mache eine Brüh von Raum oder Kern, ein paar Eyerdottern, Butter, Saltz, Muscatblüh, und Saffran darüber.

34. Barben zu sieden.

Mache die Barben am Rucken auf, thue das Eingeweid davon, und zerschneide den Fisch in vier Stücke, hernach wasche ihn aus frischem Wasser; setze einen Wein-Essig in einer Pfannen oder Kessel übers Feuer, lasse ihn aber nicht sieden, dann sonsten gehen die Schuppen vom Fisch alle ab, sondern nur laulicht werden, saltze ihn und lege die Fische darein, werff auch oben darauf ein wenig Saltz, und lasse sie sieden; Wann sie bald genug haben, schröcke es mit Wein oder Wein-Essig ab, wann du aber siehest, daß sich die Gräte lösen, so seyhe die Brüh davon, thue ein klein wenig von dem Essig aus der Pfannen in die Schüssel, lege die Fische darein, bestreue sie mit Peterlein- oder Petersilien-Kraut, decks mit einem Serviet zu, und trage es zu Tisch, setze aber einen Rosen- oder andern Essig darzu; und so es dir beliebt, kanst du den Essig auch ein wenig mit Trisanet vermischen. NB. Wann man diese Fische in einer Brüh haben will, kan man eine von Butter darüber machen, derer Zubereitung in dem Register angewiesen zu finden.

35. Barben auf andere Art zu sieden.

Wann ihr den Barben aufgemacht, und das Eingeweid heraus genommen habt, siedet ihn in halb Wein und Wasser, so wohl gesaltzen, nehmet ihn hernach aus der Pfannen, ziehet ihm die Schuppen und Haut ab, leget den Fisch wieder in die Pfannen, gieffet ein gut Theil frische Butter und Wein daran, wie auch Jngber, Zimmet und Muscatenblüh, lasset ihn in dieser Brüh ein wenig gemach dämpffen, so ist es trefflich gut. Wer gerne süß isset, kan diese Brüh mit ein wenig Zucker versüssen.

36. Barben oder andere Fische abzusieden, daß sie lang gut bleiben.

Nimm die Barben oder andere Fische aus, wasche sie rein, mache sie mit einen Essig blau, siede sie in halb Wasser und halb Essig, wenn es recht gesaltzen ist, ab, laß sie in der Brüh kalt werden; alsdenn nimm ein verglästes Gefäß, lege ein gut Theil Petersilien-Grünes darzu, gieß die lautere Brüh, und noch eine Maaß Essig darüber, setze es in einen Keller oder andern frischen Ort, so bleiben sie lang gut. Wann man sie denn speisen will, so richte sie an, streue klein-geschnittene Petersilie darüber, und gieß Essig daran.

37. Ein Hecht in einer Sardellen-Brüh.

Schuppe den Hecht, reisse ihn am Bauch auf, und mache vier oder sechs Stücke, nachdem er groß ist, daraus; darnach giesse Wein-Essig in eine Pfanne, saltze den Essig wohl, man rechnet aber insgemein zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Saltz; lege den Hecht darein, und lasse ihn sieden, bis sich die Gräte ablösen; Alsdann seyhe den Essig davon, und giesse nachfolgende Brüh daran: Erstlich nimm auf das Pfund Hecht sechs Sardellen, wässere dieselbige, klaube die Gräte auf das schönste davon, und wasche sie ein- oder zweymahl sauber aus einem Wasser heraus; legs noch einmahl ein paar Stunden in Wein, und hacks hernach klein; thue sie dann in ein stollichtes Häfelein, schür ein klein wenig Kohlen darunter, daß sie zerschmeltzen: giesse alsdann so viel Wein daran, als dich gut dünckt; verlangst du aber die Brüh etwas dicklicht, kan man auch zuvor einen Schnitten weißgebähtes Brod in dem Wein sieden lassen, durchzwingen, und in die zerschmeltzte Sardellen giessen; würtze es mit Pfeffer, Muscatblüh und Cardamomen, drucke Citronen-Marck darein, zuckere es ein klein wenig, und thue ein gut Stück Butter oder Baumöl, auch zuletzt ein wenig klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darzu, lasse dieses alles einen Sud thun; dann lege den in Essig gesottenen Fisch in eine Schüssel, richte die Brüh darüber, setze die Schüssel samt dem Fisch auf eine Kohl-Pfanne, und lasse ihn in der Brüh noch ein wenig sieden / begiesse den Fisch zum öfftern mit der Brüh, und streue klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. So es beliebt, kan man den Fisch auch mit ausgeschnittenen Citronen-Plätzen bezieren.

38. Hecht in einer Sardellen-Brüh, auf andere Art.

Man nehme zu einem Pfund Hecht, oder andere Fische, vier Sardellen, wasche selbige aus einem Wasser, ziehe sie durch Wein, und hacks dann klein; thue es in einen stollichten Hafen, giesse Wein und Essig daran, oder Citronen-Marck, lasse sie sieden, und schütte sie gleich über die abgeseyheten Hechte in die Pfanne, schneide dann auf ein Pfund Fisch, jedesmahl ein viertel Pfund Butter gerechnet, darzu hinein, würtze es mit Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Pfeffer und Zucker, laß sie ferner sieden; seyhe hernach die Brüh wieder ab, übergiesse die Fische noch einmahl damit, und richte sie dann an.

39. Hecht in einer Sardellen-Brüh, auf andere Art.

Nachdeme die Sardellen sauber gewässert / geputzet, und die Gräte heraus gelöset worden, so nehmet zu einem Dutzet derselben ein viertel Pfund

Butter, thut solche in ein Pfännlein, giesset nur ein klein wenig Wasser daran, und legt die Sardellen gleich darzu hinein, haltet sie über das Feuer / und lasset es also einen Wall oder etliche miteinander aufthun, dann es darff nicht lang sieden, damit der Butter daran nicht lauter werde, würtzet es mit Jngber, Muscatblüh, und Cardamomen; wann dann die Hechte im Saltzwasser gesotten, legt man selbige in eine Schüssel, und richtet die vorbesagte Brüh, durch einen Seyher getrieben, darüber, welche, so sie recht gemacht wird, etwas dicklicht seyn muß.

40. Noch ein Hecht in einer Sardellen-Brüh, auf eine andere Weise.

Schuppe den Hecht, mache denselben auf, lasse ihn, wann er zuvor in Stücke zerschnitten worden, in halb Wasser halb Essig wohl gesaltzen, sieden; Dann nimm auf jedes Pfund Hecht sechs Sardellen, wässere und wasche sie, giesse Wein daran, lasse es eine kleine Weile darinnen liegen, hacks klein, und setze sie dann, samt einem Schnitten Brod und einem guten Löffel voll Oel, in einem andern frischen Wein zum Feuer, daß sie sieden; treibs dann durch einen Seyher oder Durchschlag, drucke den Safft von Citronen, oder werff auch deren Marck, so zuvor mit einem Löffel wohl zerdruckt worden, darein, würtze es mit Pfeffer, Cardamomen, und Muscatenblüh, und richte diese Brüh über den bereits gesottenen Hecht in eine Schüssel, setze alles zusammen auf eine Kohl-Pfanne, lasse es nochmahl auffsieden, thue zuletzt ein Stück Butter oder ein wenig frisches Baumöl im Sud darein, und streue klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. Wer gerne von Capern essen mag, kan kleine Essig-Capern in ein wenig Wein besonders absieden, damit die Brüh nicht zu sauer werde, alsdann heraus nehmen, in der Sardellen-Brüh noch einmahl sieden lassen, und mit derselbigen über den Fisch richten, mit welchem man sie nachmahl noch einen Sud auf der Kohlen thun lässet; doch darff man, wo die Brüh mit Capern gemacht wird, nicht das Citronen-Marck, wie oben gedacht, sondern nur den Citronen-Safft darein drucken.

41. Ein Hecht mit Heringen.

Reisse und schneide einen Hecht in Stücklein, siede ihn in Saltzwasser, dann wässere drey frische Heringe, ziehe ihnen die Haut ab, thue die Gräten heraus, und schneide sie klein; Nimm von dem gesottenen Hecht auch zwey Stück, zerpflücke sie, schneide drey Zwiebeln klein, röste sie in Butter bräunlicht, thue den Hecht mit den Heringen darzu, und laß es noch röstenLege

Lege die übrigen Stücke gesottenen Hecht in einen Tiegel, gieß warme Fleischbrüh und Essig darauf, schütte die Zwiebeln mit dem Zerpflückten darzu, auch Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blumen, laß es miteinander aufkochen, dann richte es an.

42. Ein anderer Hecht mit Heringen.

Wann der Hecht geschuppet, und im Saltzwasser abgesotten, blättere ihn wie einen Stockfisch, auf die schon beschriebene Art, nimm alsdann ein oder zwey Heringe, ziehe die Haut davon ab, und gräte sie gantz aus, lasse selbige ein oder zwey Stunden lang im Wasser liegen, wasche sie wohl, und schneide sie hernach klein und würfflicht, thue sie, zusamt dem geblätterten Hecht, in einen erdenen Pasteten-Tiegel, giesse halb Wein und halb Fleischbrüh daran, lasse alles zusammen, und zuletzt ein Stück Butter, mit aufsieden, würtze es auch mit Pfeffer, Muscatenblüh und ein wenig Ingber.

43. Einen Hecht, wie einen Stockfisch zuzurichten.

Nimm einen übrig-gebliebenen, oder aber im Saltzwasser frisch-gesottenen Hecht, blättere ihn, und lege ein Theil davon in eine Schüssel, streue Muscatenblüh, Pfeffer und Ingber darauf, thue Butter daran; mache abermahl eine Lage von diesem geblätterten Hecht, streue, wie zuvor, vom besagten Gewürtz darauf, samt einem Stück Butter, und also immerfort, drucke Citronen-Safft darein, setze es auf eine Kohl-Pfanne, und lasse es zusammen aufsieden.

44. Ein Hecht wie Austern.

Hast du einen überbliebenen Hecht, so pflücke ihn zu kleinen Bissen, ohngefehr wie eine Auster, suche alle Gräten heraus, und thue ihn in eine Schüssel auf ein Feuerbecken, Wein, Butter, Muscaten-Blumen, Pfeffer, auch ein wenig geriebene Semmel darzu, und wenn du sie hast, etliche Austern, oder nur ein paar Löffel voll Brüh von eingemachten Austern, laß es aufsieden, so ist es gut. NB. Wann man keine Austern haben kan, nimmt man Sardellen und Citronen-Safft darzu.

45. Ein Hecht mit Krebsen.

Siede den zuvor geschuppten Hecht im Saltzwasser ab, und blättere ihn alsdann: nimm ferner von lebendigen Krebsen die Scheeren und Schwäntze heraus, und lasse sie, zusamt dem geblätterten Hecht in einer durchgezwungenen

genen Erbsen-Brüh sieden, so werden beedes der Fisch und die Brüh schön roth; würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh, und lasse zuletzt noch ein Stück Butter damit aufsieden.

46. Ein Hecht in einer Speck-Brüh.

Den Hecht siede in Essig blau, seyhe den Essig wieder davon, giesse Wein daran, und würtze denselben mit Cardamomen und Muscatenblüh; röste hierauf einen klein- und würfflicht-geschnittenen Speck in einer Pfanne, daß er wohl braun werde, brenne das Fette davon in die Brüh am Hecht, lasse es miteinander aufkochen, und richt alsdann den Hecht in eine Schüssel, giesse die Brüh daran, und brenne zuletzt den würfflicht-geschnittenen und gerösteten Speck wohl heiß darüber.

47. Ein Hecht in einer Butter-Brüh.

Erstlich wird der Hecht im Wein-Essig, wie bekannt, abgesotten, und der Essig bis auf ein weniges davon abgeseyhet; dann thut man Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer und Ingber darein, wie auch ein gut Theil Butter und Limonien, so theils zu Plätzen, theils würfflicht-geschnitten worden; hernach giesset man ein Gläßlein Wein daran, und lässet alles zusammen in der Pfannen aufsieden, seyhet dann die Brüh davon, übergiesset den Fisch damit, und wiederholet solches zwey- oder dreymahl, leget zuletzt den Fisch in eine Schüssel, richtet die Brüh, darein zuvor ein Löffel voll Zucker geworffen worden, darüber, und streuet Muscatenblüh und klein-zerschnittene Citronen-Schelffen, sowohl auf den Fisch, als auch um den Rand der Schüssel.

48. Ein Hecht in Oel gesotten.

Nimm einen Hecht, schneide ihn wie einen Aal überzwerch, zu Stücken, saltze und würtze selbige mit gutem Gewürtz; lege hierauf Lorbeer- und Lätter und Rosmarin in einen stollichten Hafen, und die Stücke vom Hecht darauf, giesse Baumöl und Wein daran, soviel als nöthig, drucke Citronen-Safft oder ein wenig Essig darein, laß sieden, bis es fertig ist; Dann legt man den Fisch in eine Schüssel, richtet die Brüh darüber, und streuet klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf.

49. Einen Hecht in Oel zu sieden, auf andere Art.

Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, nimmt das Eingeweid heraus, und zerschneidet denselben in vier oder sechs Stücke, nach Gefallen; dann

dann thut man ein Wasser in eine Pfanne, saltzet dasselbige wohl, und giesset drey oder vier Löffel voll Oel darein, wirfft etwas Pfeffer darzu, und lässet es also aufsieden: Hierauf legt man den Fisch darein, daß er so lang darinnen siedet, bis sich die Gräte lösen; dann seyhet man den meisten Theil des Saltzwassers herab, jedoch daß noch etwas in der Pfanne zurück bleibe, streuet Pfeffer und Muscatenblüh auf den Boden der Schüssel, leget den Fisch darauf, giesset ein wenig frisches Baumöl daran, wie auch etwas von der Brüh in der Pfanne, darinnen der Fisch gesotten worden, drucket Citronen-Marck darauf, und lässet es also auf einer Kohl-Pfanne noch einen Sud thun.

50. Hechte im Oel zu sieden, auf Welsche Manier.

Die Hechte werden geschuppt, das Eingeweid heraus genommen, wann sie groß sind, in Stücke zerschnitten, und hernach eingesaltzen; dann lässet man sie zwey Stunden lang im Saltz liegen; nach diesem leget man Lorbeer-Blätter, und dürren klein-zerschnittenen Rosmarin, in einen stollichten Hafen: diese werden mit Pfeffer und Muscatenblüh bestreuet; inzwischen lässet man einen Schnitten gebähtes Brod im Wein sieden, zwinget es hernach durch, daß es ein dicklicht Brühlein werde, selbiges wird neben ein wenig Baumöl über die, auf das Gewürtz, in den Hafen gelegte Hechte gerichtet, und zu einem jeden Pfund Fisch das Marck von einer gantzen Citronen darein gethan, alsdann der Hafen wohl zugedeckt, und zum Feuer gesetzt; Wann es nun alles auf das längste eine halbe Stund gesotten, wird es in eine Schüssel gerichtet, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet.

51. Ein Hecht gewickelt.

Nimm von Hechten das Eingeweid heraus, schuppe und schneide sie überzwerch etwas ein, wickle sie in die Runden, wie ein Sprützen-Küchlein, daß der Kopff aussen kommt, stecke zwey spitzige Dräte creutzweiß durch, daß sie fest halten, siede sie alsdann nicht zu geschwind ab, dann weil sie nicht gerissen, wollen sie sich nicht wie kleine Hechte tractiren lassen, sondern werden im geschwinden Sieden hart und ungeschmack; Wenn sie nun gar, und recht nach dem Saltz schmecken, so kan man klare Butter, wie über den Cabeliau, auch allerley Brüh, darüber machen. Die Pomerantzen, Citronen, auch Blumen, und was Grünes, müssen den völligen Zierrath geben.

52. Ein Hecht Schlangen-weiß.

Siege einen pfündig- oder zwey-pfündigen Hecht, nachdeme das Eingeweid heraus genommen worden, Schlangen-weiß, durchstich ihn mit einem

Drat, daß er fest hält, sperre ihn den Rachen auf mit einem Stöcklein, laß ihn sieden, wie oben gemeldet. Du kanst allerley Brüh darüber machen, und sie auszieren; Wenn man will, kan man ihn kalt mit Rosen-Essig geben, auch mit Citronen- und Pomerantzen-Schalen auszieren; in den aufgesperten Rachen kan man stecken was man will, auch die Zähne und Flossen vergulden.

53. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh.

Bereite und siede den Hecht, wie offt gemeldet, im Essig, seyhe denselben, wann er genug gesotten hat, wieder davon, und mache folgende Brüh darüber: Nimm einen gebähten Schnitten von einer Semmel, oder aber von einem Zucker-Zweyback und Ulmer-Brod, thue denselben in ein Töpfflein oder Häfelein, giesse Wein, Fleischbrüh, und ein wenig Essig darzu, lasse es miteinander sieden, und treibe es hernach durch ein Sieblein oder Durchschlag; Ist die Brüh zu dick, so giesse noch mehr Wein daran, würtze sie mit Cardamomen, Muscatblüh und Pfeffer, thue Citronen-Marck, wie auch ein wenig klein-geschnittene Schelffen, und einen guten Theil Butter darein, zuckere es auch, doch nicht zuviel, daß sie ein wenig säuerlicht bleibe; Wer aber nicht gerne süß essen mag, der kan auch den Zucker davon lassen, setze sie zum Feuer, und mache, daß sie einen Sud thut; Lege den Fisch alsdann in eine Schüssel, giesse die Brüh darzu, und lasse sie auf einer Kohl-Pfanne noch einmahl aufsieden; belege den Fisch mit dünn-geschnittenen Citronen-Plätzlein, und streue dergleichen würfflichte Schelffen darauf. NB. Diese Brüh kan man auch über Forellen und Karpffen machen.

54. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh, auf eine andere Weise.

Erstlich schuppet man den Hecht, und machet ihn an dem Bauch auf; dann nimmt man das Eingeweid heraus, und siedet ihn im Saltzwasser, wiewohl auch etliche ein wenig Essig darzu nehmen; Hierauf wird der Hecht in eine zinnerne Schüssel gelegt, worein man ein wenig Wein und Baumöl giesset, und mit Muscatblüh, Cardamomen und Pfeffer würtzet: Darnach wird eine Citronen also ausgemarcket, daß die Viertel gantz bleiben: Alsdann setzet man den Hecht in eine Schüssel, ritzet ihn auf dem Rucken ein wenig auf, doch daß er nicht zerfällt, und stecket die Citronen-Viertel, so lang der Fisch ist, darein, decket ihn darauf mit einer andern Schüssel zu, setzet ihn auf die Glut oder Kohlen, daß er auffiedet, und wann er gesotten, übergiesset man denselben etlichmahl mit der Brüh, und streuet sowohl auf die Fische, als um den gantzen Rand der Schüssel, klein- und würfflicht-geschnittene

tene Citronen-Schelffen. NB. Zu einen zwey pfündigen Hecht muß man drey Citronen haben, so ist er recht.

55. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh, auf noch andere Art.

Schuppet den Hecht, schneidet denselben zu Stücken, siedet ihn im Essig und Saltz, seyhet dieselbige Brühe herunter, und machet diese nachfolgende zusammen: Nehmet Citronen und Limonien, hacket sie klein, lasset sie ein wenig weich sieden, zwinget es durch/ giesset Malvasier und Rosen-Essig daran, thut Zucker, Ingber, Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, wie auch ein wenig Saffran und Citronen-Plätze darein, lasset den Fisch in dieser Brüh aufsieden, richtet ihn an, und leget oben Citronen-Plätze darauf.

56. Ein Hecht in einer weissen Citronen-Brüh.

Schuppe und schneide den Hecht in Stücke, siede ihn im Wein-Essig ab, mache ein klein wenig Schmaltz heiß, lasse es in etwas erkühlen, und röste dann einen Löffel voll Mehl darinnen, aber ja nicht lang, dann es muß schön weiß bleiben, zwiere es mit einem Wein an, thue Gewürtz oder Trisanet darein/ und zuckers; schneide Citronen theils zu Plätzen, theils aber deren Schelffen gar klein und würfflicht/ und lasse sie einen gantzen Tag im Zucker weichen, so geben sie einen dicklichten Safft, diesen mische zusamt denen würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen in die Brüh, lasse es sieden/ lege den gesottenen Hecht in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und lege bereits die Plätze von Citronen oben darauf.

57. Ein Hecht in einer weissen Limonien-Brüh.

Mache und siede den Hecht blau, wie bereits gelehret worden, wann er gesotten hat, seyhe denselben ab/ darnach hacke Limonien klein, giesse Wein daran, thue Cardamomen, Muscatenblüh, und ein gut Stück Butter darzu, lasse es über dem Hecht einen Sud thun, und richte denselben zusamt der Brüh in eine Schüssel; Alsdann streue Muscatenblüh darauf, und überlege ihn mit Limonien-Plätzlein; Damit aber die Brüh etwas dicklicht werde, kan man zuvor im Wein einen Schnitten von gebähten weissen Brod sieden lassen, durchzwingen, und mit Gewürtz und andern gar verfertigen, wie es bereits beschrieben worden.

58. Ein Hecht in gelber Limonien-Brüh.

WAnn der Hecht blau gesotten ist, leget ihn in eine Schüssel, vorher aber machet folgende Brühe: Nehmet Wein, Zucker, Trisanet, Ingber, Pfeffer, Saffran und Muscatenblüh, thut solches zusammen in ein Töpflein oder Häfelein, schneidet dünne Limonien-Plätze darein, und lasset es also miteinander kochen: Wann nun der Hecht in eine Schüssel gerichtet, und diese Brühe fertig ist, so giesset selbige neben darein, damit der Hecht in der Schüssel oben schön blau bleibe, und leget die Limonien-Plätze oben darauf.

59. Ein Hecht in einer Capern-Brüh.

Schuppe den Hecht, mache denselben am Rucken auf, schneide Stücke daraus, und siede ihn im Wein-Essig und Saltz, wie schon offt gesagt: alsdann nimm einen gebäheten Semmel-Schnitten und gehackte Essig-Capern, thue beedes zusammen in ein Töpflein, giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, lasse es kochen, treibs hernach durch; ist es aber noch zu dick, so hilff ihm mit ein wenig Wein, würtze es mit Cardamomen und Muscatenblühe, thue ein Stück Butter wie auch gantze Capern darzu, und giesse die Brüh über den Fisch, wann der Essig zuvor davon abgeseyhet worden, in die Pfanne, lasse es miteinander also aufsieden, richte es dann an, und streue würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

60. Ein Hecht in einer Capern-Brüh, auf andere Art.

WAnn der Hecht schön geschuppet und zubereitet ist, so lege denselben eine Weile in ein Saltzwasser; hernach lasse ihn in halb Wein und halb Saltzwasser nur etliche Sud thun, lege ihn darauf in einen stollichten Hafen, giesse halb Wein und halb Erbsenbrühe daran, und werff eine Hand-voll kleine Essig-Capern darzu, alsdann thue ein wenig Oel in ein Pfännlein, lasse es heiß werden, und schröcke es mit einem Tröpflein Wasser wieder ab: werff nach diesem so viel Schmaltz, als des Oels ist, noch darzu, und röste Zwiebeln schön gelb darinnen, brenne es dann an die Fische, würtze es mit Ingber, Pfeffer und Muscatblühe, und lasse es also miteinander sieden.

61. Ein Hecht in einer Salbey-Brüh.

Schuppe den Hecht, und bereite denselben zu, wie bereits gemeldet, siede ihn hernach in halb Wasser, halb Essig, giesse ein Gläslein Wein darzu, und saltze ihn; wann er dann genug gesotten und abgeseyhet worden, wasche und schneide Salbey- und Rosmarin-Blätter, aber nicht

gar

gar klein, giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, thue Cardamomen, Muscatenblühe und einen guten Theil Butter darein, lasse es lang miteinander sieden, giesse alsdann diese Brüh über den Hecht, und wann sie noch einen Sud mit aufgethan, so richte sie an.

62. Ein frischer Hecht in einem Mandel-Green oder Mandel-Meer-Rettig.

Wann der Hecht allerdings in Essig und Wasser schön blau gesotten, mache folgenden Mandel-Green darüber: Ziehe ein Achtel Pfund oder vier Loth Mandeln ab, stosse sie in einem Mörsel/ reibe Green oder Meer-Rettig, so viel, daß er ein wenig vorschlägt, reibe beedes mit Essig ab, zuckers ein wenig, mische ein wenig Butter darunter, daß er lind werde, und richte es also kalt über den Fisch. NB. Man kan auch Milchram daran rühren, thut Butter und Pfeffer daran, läst es sieden, und richts über den Hecht an.

63. Ein Hecht in einer Rosmarin-Brüh.

Mache den Hecht auf, schuppe ihn aber nicht, wasche denselben sauber, schneide Stücke daraus, oder lasse ihn nach Belieben gantz, wiewol er auch gekrümmet werden kan, wann er schon drey Pfund hätte, siede ihn schön blau in einem guten Essig, wann er genug gesotten/ seyhe den Essig davon ab; mache aber indessen folgende Brüh zusammen: Nimm einen gehackten oder zerschnittenen Rosmarin, thue ihn in ein Häfelein, giesse Wein und ein wenig Rosen-Essig, ingleichen auch gestossene Cardamomen, Muscatenblüh/ und ein Stück Butter, so groß als ein Gans-Ey darzu, lasse alles zusammen sieden; und wann der Hecht recht gesotten ist, lege ihn in eine Schüssel, gieb auch wohl acht, daß er nicht zufällt; giesse die Brüh darüber, und streue ein wenig Muscatblüh, Cardamomen, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

64. Einen Hecht mit Peterlein- oder Petersilien-Wurtzeln zu sieden.

Schabe Peterlein- oder Petersilien-Wurtzeln schön ab, setze sie im Wasser zum Feuer, laß weich sieden, schuppe den Hecht, schneide ihn zu Stücken, oder man kan ihn auch, so es beliebig krümmen; siede denselben im Saltzwasser, und seyhe ihn, wann er gesotten, wieder ab; giesse alsdann die abgesottene Peterlein-Wurtzeln samt der Brühe darüber, thue ein Stück Butter, geriebene Muscat-Nuß, Pfeffer, und ein wenig Saltz daran,

laß sieden, biß es ein dickes Brühlein wird: alsdann richte es an, lege die Würtzelein auf den Hecht, und streue ein wenig Muscatenblüh darauf.

65. Ein Hecht in Zwiebeln.

Wann der Hecht auf die schon offt besagte Weise geschuppet, und in Stücke zerschnitten worden, so nimmt man einen guten Theil Zwiebeln, schählet und schneidet sie länglicht; dann wird in einem stollichten Hafen ein Schmaltz über das Feuer gesetzet, wohl heiß gemacht, die Zwiebeln samt einem Löffel-voll Mehl darein geschüttet, und schön licht geröstet: zuvor aber eine gute Hand-voll Erbsen samt etlichen Petersilien-Wurtzeln in Wasser besonders abgesotten, jedoch also, daß die Brüh wohl lauter verbleibet: nach diesem legt man den Hecht auf die geröstete Zwiebeln, und würtzet ihn mit grob gestossenen Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh, Negelein und Zimmet: dann machet man wieder eine Lage von dem zerschnittenen Hecht, und bestreuet sie mit jetzt-erwehnten gröblicht zerstossenen Gewürtz, und dieses also fort: alsdann giesset man die, mit denen Erbsen und Petersilien-Wurtzeln abgesottene, zuvor aber durchgeseyhete Brüh darüber, und lässet es also zusammen aufsieden und dämpffen; jedoch muß der Brüh nicht gar zuviel seyn. NB. Auf eben diese Art kan man auch einen gesaltzenen Hecht zurichten.

66. Ein Hecht in einer Zwiebel-Brüh.

Siede den in Stücke zerschnittenen Hecht auf die bekannte Art im Essig blau, schneide alsdann eine Zwiebel und einen Apffel zu dünnen Schnitten, thue ein Stück vom gebähten Rocken-Brod darzu, giesse Wein daran, und lasse es alles zusammen sieden; treib es dann durch ein Sieblein oder Seyher, thue Zucker, Trisanet, Pfeffer und Negelein darzu, laß ferner kochen: lege den bereits blau-gesottenen Hecht in eine Schüssel, giesse die Brüh neben herum darein, daß der Fisch schön blau bleibt, und bestreue ihn mit klein-zerschnittenen Citronen-Schelffen.

67. Ein Hecht in einer Zwiebel-Brüh, auf andere Art.

Nimm einen guten Theil Zwiebel, schneide sie auf, giesse ein Viertel Maas Wasser daran, nachdem der Hecht groß oder klein ist, und lasse sie sieden; wann sie dann weich gesotten, treibs durch einen Seyher oder Durchschlag: inzwischen schuppe und zerschneide den Hecht zu Stücken, lege ihn in einen andern Topff oder Hafen, giesse die Zwiebel-Brüh darüber, daß er so lang darinnen siede, biß sich die Gräte lösen: alsdann seyhe einen Theil der Brüh davon ab, thue Pfeffer und ein Stück Butter darzu, wie auch Saltz nach gutem Bedüncken, lasse alles nochmal auffieden, und richte es dann an.

68. Ein

68. Ein Hecht in brauner Brüh.

Wenn man den Hecht aufmacht, soll man das Blut fein mit einem Wein heraus waschen, und behalten, den Fisch schuppen, saltzen, zwey bähte Semmelschnitten, viel Petersilien-Wurtzel, zwey Häuptel Zwiebel in Schmaltz fein braun rösten, die Leber vom Hecht, und noch ein wenig Wein dazu thun, über den abgestrichenen Fisch giessen, mit Negelein und Pfeffer würtzen, und sieden lassen.

69. Ein Hecht in einer Knoblauch-Brüh.

Mache den Hecht auf, schneide Stücke daraus, man darff ihn aber nicht schuppen; wann er dann sauber gewaschen, lasse ihn im Wein-Essig sieden, daß er schön blau werde, wann er gesotten, und der Essig davon wohl trocken abgeseyhet worden, so thue ihn in einen weiten stollichten Hafen, oder lege ihn gleich in eine zinnerne Schüssel; indessen mache diese Brüh darüber: Stosse zwey oder drey Knoblauch-Zehen, samt ein wenig Eyer-Brod in einem Mörsel, treibs mit einem Wein und etwas Essig durch, würtze sie mit Muscatenblühe, Cardamomen und ein wenig Pfeffer, giesse die Brüh neben den Hecht in den Hafen oder Schüssel, lasse den Fisch darinnen sieden, so lang als weiche Eyer, so ist er fertig.

70. Ein Hecht in sauern Kraut.

Schuppe den Hecht, siede ihn im Saltzwasser, seyhe selbiges, wann er gesotten, davon ab, thue den Fisch auf einen Teller oder Schüssel, zerblättere ihn, und klaube die Gräte davon: indessen nimm saures Kraut, wasche es mit Wasser ein wenig aus, giesse Wein daran, (ist aber die Zeit, daß man den neuen Wein oder Most haben kan, so bediene dich desselbigen, dann wird es davon noch besser,) und wirff zuletzt ein gut Stück Butter darzu, laß sieden biß weich ist, streue in eine zinnerne Schüssel am Boden Muscatenblüh, Cardamomen, und klein-zerschnittene Citronen-Schelffen, thue Butter darzu, mache eine Lag saures Kraut, bestreue und belege solches mit dem gedachten Gewürtz und der Butter, und dieses mit dem ausgeblätterten Hecht: dann lege wieder Kraut, und also Wechselsweise eines um das andere, biß die Schüssel voll ist, decke selbige zu, setze es auf eine Kohlen, und lasse es ein oder etlichmal aufwallen.
NB. So es beliebt, kan man auch Citronen-Safft darein drucken, und dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen darauf streuen: wann man es nun zu Tisch tragen will, kan man den zuvor mit abgesottenen Hecht-Kopff in der Mitte darauf stecken, und die Leber davon ins Maul geben.

71. Ein Hecht in Bayerischen oder Pfetter-Rüblein.

Schabe die Rüblein, schneide Plätzlein daraus, und wasche sie schön; hernach thue ein klein wenig Schmaltz in eine Pfannen, schütte die Rüblein darein, und laß so lang schweissen biß sie etwas weich werden; alsdann thue sie in einen Hafen, giesse warme Fleischbrüh daran, pfeffers, und lasse es sieden biß sie recht seyn; thue zuletzt ein wenig Butter mit hinein, den Hecht aber siede und blättere, wie oben gemeldet, lege dann auch eine Lag Rüblein in eine Schüssel, mache wieder eine andere Lage von dem Hecht: streue und lege Muscatblühe und Butter darauf, und so immerfort, giesse ein wenig Fleischbrüh daran, und lasse es auf einer Kohlen aufsieden.

72. Ein Hecht in einer Erbsen-Brüh.

Der Hecht wird in Essig blau gesotten, der Essig ab- und eine durchgezwungene Erbsen-Brüh daran gegossen; dann röstet man ein würfflicht geschnittenes Brod im Schmaltz, und brennet es über den Fisch, würtzet ihn mit Ingber, Pfeffer und Muscatblüh, und lässet alles zusammen noch einen Sud aufthun.

73. Ein Hecht in einer Erbsen-Brüh, auf andere Art.

Siede den Hecht im Saltzwasser und ein wenig Essig, seyhe alsdann die Brüh davon, giesse Wein, und von denen zuvor abgesotten- und durchgezwungenen Erbsen dicklichte Brüh daran, wirff ein Stück Butter darzu, würtze es mit gutem Gewürtz, und lasse es wohl zusammen sieden.

74. Ein Hecht in Ungarischer Brüh.

Der Hecht muß allerdings geschuppt, in Stücke zerschnitten, gewaschen und gesotten werden, wie bereits offt gedacht; dann macht man folgende Brüh darüber: Man reibt einen Leb- oder Pfeffer-Kuchen, schählet und zerhacket einen Apffel, giesset Wein daran, und lässet es also sieden: hernach treibt man es durch einen Seyher, und giebt ihm mit Zugiessung etwas Weins, die rechte Dicke einer Brüh, streuet Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muscatenblüh und Zucker darein, giesset die Brüh über den Fisch, und lässet es mit aufsieden: nach diesem richtet man den Fisch zusamt der Brüh in eine Schüssel, und streuet klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf.

75. Ein Hecht in Böhmischer Brüh.

Siede den Hecht auf vielfältig besagte Art blau / schähle und schneide hernach

nach einen guten Theil Zwiebel / giesse Wasser und ein wenig Fischbrüh daran, laß sieden, biß sie weich werden; zwings alsdann durch, röste ein Mehl im Schmaltz, und brenne es an die Zwiebelbrüh, streue Ingber und Pfeffer darein, giesse ein wenig Essig darzu, lasse es eine kleine Weile sieden, richte sie hernach über den Hecht, und lasse es noch einen Sud thun.

76. Ein Hecht in Englischer Brüh.

Wann der Hecht im Saltzwasser genug gesotten hat, so blättere denselben, und thue die Gräte davon; lege ihn in eine Schüssel, giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, drucke den Safft von Citronen darein, thue ein Stück Butter oder frisches Baum-Oel darzu, wie auch Pfeffer und Muscatenblüh, lasse es auf einer Glut miteinander kochen, und trage es dann zu Tische.

77. Ein Hecht in Französischer Brüh.

Schuppe den Hecht, mache ihn an dem Rucken auf, schneide Stücke daraus, und siede selbige im Saltzwasser, nur etwann so lang als harte Eyer; seye alsdann das Wasser genau davon, giesse hernach Erbsenbrüh daran, und lasse es so lang darinnen kochen, biß sich die Gräte lösen; seyhe dann einen Theil dieser Erbsenbrüh wiederum davon, und thue dagegen klein-zerhacktes Petersilien-Kraut, einen guten Theil Butter, Muscatenblüh, Cardamomen, Ingber und Pfeffer daran. lasse es miteinander auffieden: lege einige vom weissen Brod gebähte Schnitten in die Schüssel, und den Fisch darauf, richte die Brüh darüber, und streue Muscatenblüh darauf.

78. Ein Hecht in einer Pohlnischen Brüh.

Siede den bereits geschuppten Hecht im Essig mit Saltz, seyhe dann den Essig davon; schähle eine Zwiebel und ein paar Aepffel, schneide selbige klein, thue sie zusamt einen Schnitten gebäheten weissen Brod in ein Töpflein oder Häfelein, giesse Wein und ein klein wenig Wasser daran, laß sieden, zwinge es durch einen Seyher, würtze es mit Cardamomen, Muscatenblüh und etwas weniges von Saffran, zuckers, und giesse es über die Fisch in eine Schüssel, lasse es auf der Kohlpfanne noch einen Sud thun, und streue würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

79. Ein Hecht in einer Pohlnischen Brüh, ouf andere Art.

Nimm den Hecht, schneide den Kopff gantz herab; wann er nun am Bauch aufgemacht, das Eingeweid heraus genommen, und der übrige Fisch in vier Stücke zerschnitten worden, siede ihn in halb Essig und halb Was-

ser, thue die Haut davon, hacke die Leber, ein wenig Fleisch vom Hecht, und etwas Petersilien-Kraut klein, thue es in ein Schüsselein, und ein halbes Ey, Muscatblühe, Ingber, Pfeffer, Saffran, und ein wenig Saltz darzu, rühre es wohl untereinander; wende den Darm vom Hecht um, schärffe ihn reinlich aus, und fülle die Füll darein; nach diesem nimm einen oder mehr Aepffel und Zwiebeln, schähle und schneide sie in ein Häfelein, giesse guten Wein daran, lasse es weich sieden, zwinge es durch, thue Zucker und Trisanet daran, ingleichen auch den Safft von einer Citronen, und dergleichen klein-zerschnittene Schelffen; lege den gefüllten Darm in die Brüh, lasse alles miteinander so lang als weiche Eyer sieden: darnach nimm den Kopff, siede ihn besonders blau, setze ihn in die Schüssel über sich, und gieb ihm einen schönen Apffel in das Maul, so du nach Gefallen vergulden kanst, und lege die Stücke vom Hecht in die Schüssel; das Würstlein aber nimm aus der Brühe, schneide Plätzlein daraus, und lege sie auf den Hecht, versuche die Brüh, ob sie nicht zu süß oder zu sauer ist, und richte sie dann darüber.

80. Ein Hecht in einer Pohlnischen Brüh, auf eine andere Weise.

Erstlich schähle und schneide ein oder zwey Aepffel, wie zu einen Aepffel-Brey; ingleichen auch ein oder zwey Zwiebeln klein, nicht weniger ein Stück von einem Weck, wie zu einer Suppen, thue dieses alles zusammen in ein Koch-Häfelein, und giesse einen Wein, Fleischbrüh und ein wenig Essig daran, lasse es durcheinander wohl sieden, daß man es durchtreiben kan; wann es dann durchgetrieben ist, thue die Brüh in ein stollichtes Häfelein, und so sie zu dick ist, giesse noch ein wenig Wein, Fleischbrühe und Essig darzu, thue Pfeffer, Ingber, Muscatblüh und Cardamomen daran, wie auch Zucker, oder ein gut Trisanet, so viel als nöthig, doch daß es nicht zu süß, auch nicht zu sauer seye: alsdann nimm den Hecht, schuppe und mache ihn auf, schneide so viel Stücke daraus, als du willt, siede sie in Essig ab, seyhe den Essig auf das genaueste herunter; alsdann lasse die zusammen gemachte Brüh einen Sud aufthun, und versuche es, ob sie lieblich ist und wohlgeschmack: alsdann giesse sie in die Pfannen über den Fisch, und lasse es nochmal aufsieden; seyhe sie dann durch in ein Töpflein oder Häfelein, lege den Fisch in die Schüssel, giesse die Brüh darüber, und schneide Citronen-Schelffen, theils würfflicht, theils länglicht, und streue sie auf den Fisch.

81. Ein Hecht in einer Pohlnischen Brüh, auf noch andere Art.

Nehmet einen ziemlich grossen Hecht, reisset ihn auf, machet Stücke daraus, und lasset denselben nur so lang im Saltzwasser sieden, bis man ihm die Haut abziehen kan; Wann dann dieselbige abgezogen, leget die

die Stücke in eine Schüssel oder Tiegel; Indessen giesset ein Häfelein oder Töpfflein voll Wein, thut etliche gehackte Petersilien-Wurtzeln, wie auch gebähte Semmel-Schnitten, und etwann zwantzig Erbsen darein, lasset es miteinander sieden, bis die Petersilien-Wurtzeln weich werden; Dann thut sie heraus / und beleget den Fisch damit, die Brüh aber zwinget durch einen Seyher, streuet Jngber, Muscatenblüh, Zimmet, Pfeffer, und ein wenig Saffran darein, zuckerts nach Belieben. Sollte die Brüh zu dünn seyn, kan man nur ein Stäublein Mehl darein brennen, richtet sie über den Fisch, setzt die Schüssel auf ein Kohlfeuer, und lasset es also noch einen Sud thun.

82. Ein Hecht in weisser Oesterreichischer Brüh.

Nimm einen grossen Hecht, schuppe und siede ihn im Saltzwasser, wie vor gemeldet; Nimm Petersilien-Wurtzeln, schabe sie fleißig, und schneide es zu kleinen Plätzlein, thue es in die Pfanne, lasse es miteinander sieden; Alsdann seyhe die Brüh herab, und säubere die Pfanne wohl aus, daß sie nicht nach dem Saltz schmäcke, säume die Petersilien-Wurtzeln aus dem Wasser, lege den Fisch wieder in die Pfanne, und die Plätzlein von denen Wurtzeln darzu; Jndessen nimm beedes eine grosse Zwiebel und einen Apffel, siede die im Wasser und Wein, zwings hernach durch einen Seyher, giesse ein wenig Essig darzu, thue ungefehr ein Achtel-Pfund frischen Butter daran, wie auch Pfeffer, Cardamomen, Zucker, und ein gut Theil Zibeben und Weinbeer oder Corinthen; wann alles beysammen, giesse es an den Fisch, daß es noch einen Sud mit thue; zuletzt aber streue würfflicht-geschnittene Limonien darein.

83. Ein Hecht in Niederländischer Brüh.

Nimm einen Hecht, schuppe denselben, mache ihn am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide ihn halb voneinander in zwey Stücke: wann er nun ein paar Stunden im Saltz gelegen, und in einem Saltzwasser abgesotten worden, so lege ihn in eine Schüssel, thue gesaltzene Butter daran, setze die Schüssel auf eine Kohlen, laß es also zergehen und ein wenig bratzeln, streue Muscatenblüh darauf, und gieb es dann zu essen.

84. Ein gehackter Hecht in einer Brüh.

Nimm einen Hecht, siede ihn in halb Essig, Wasser und Saltz recht ab; Wann er gesotten / so klaube die Gräte davon, hacke den Fisch klein, thue ihn in ein Häfelein, giesse ein wenig Wein und Erbsen-Brüh daran, wie auch Jngber, Pfeffer und ein Stück Butter darzu, lasse es sieden, siede

auch Eyer so lang bis sie hart werden, thue die Schalen davon, und nimm die Dottern heraus, lege sie also gantz in den gehackten Hecht, und trags warm auf den Tisch.

85. Ein gefüllter Hecht.

Löse den Hecht oben um den Kopff, und ziehe die Haut über das Fleisch desselben herab, wie an einem Aal, doch also, daß sie nicht abgeschnitten werde, sondern an dem Schwantz hangend und der Kopff gantz bleibe; Thue alsdann die Gräte davon, das Fleisch aber zusamt der Milch und den Rogen hacke, schlage ein paar Eyer daran, mische auch, nach Belieben, Majoran und einen klein-geschnittenen Speck darunter, wie auch Saltz und gutes Gewürtz, fülle es in die abgezogene Haut, und nehe hernach mit grober Seide den Kopff wieder an, brate ihn also auf einem Rost, oder aber, welches fast besser, in einer Brat-Pfanne mit Butter, und ziehe zuletzt den Faden wieder heraus.

86. Ein gefüllter Hecht, auf andere Art.

Einen mittelmäßigen Hecht soll man am Bauch aufthun, wie einen Brat-Fisch, das Eingeweid heraus nehmen, sauber waschen, saltzen, dann ein Stück von dem Hecht klein hacken, darunter eine Semmel, so in guter Milch geweicht, eine halbe Hand voll nicht gar klein gestossene Mandeln, ein Stück Butter, Pfeffer, Muscat-Nuß, Weinbeer, daran soll man ein Ey schlagen, in Hecht einfüllen, ihn auf den Rost braten, offt mit Butter schmieren, und eine gute Capaunen-Brüh darüber machen.

87. Ein Welscher gefüllter Hecht.

Man soll einen mittlern Hecht nehmen, ihn schuppen, oben bey der Flossen aufschneiden, das Eingeweid heraus ziehen, eine gantze geriebene Semmel in Oel rösten eine gute Hand voll Nüß oder gestossene Mandeln darunter mischen, auch eine Knoblauch-Zehe, Essig, Fleischbrüh oder Erbsenbrüh daran giessen, daß es in der Dicken wird wie ein Mus, auch klein-geschnittene Petersilien, Zucker und Gewürtz, doch daß die Säure vorschlägt; davon soll man einen guten Löffel voll zur Brüh behalten, das andere in den Hecht bey der Flossen hinein füllen, auf den Rost legen, den Rost zuvor mit Oel schmieren, und ihn hernach braten lassen; An die übrige Füll soll man Essig, Zucker und Gewürtz thun, doch daß die Säure vorschlägt, und sieden lassen; Wenn man nun den Fisch will anrichten, soll man die Schüssel mit Knoblauch schmieren, und die Brüh über die Mitte des Fisches giessen.

88. Ein

88. Ein gesultzter Hecht.

Schneidet zuvörderst dem Hecht den Kopff ab, und lasset ihn, wann er am Rucken aufgemacht und in Stücke zerschnitten worden, schön blau sieden; setzet dann den Kopff in die Mitte der Pfannen, daß er recht aussieden kan, wann er gesotten ist, streuet Rosin, Weinbeer / Cardamomen und ein wenig Zimmet in eine Schüssel, legt den Hecht darauf herum, stellet den Kopff in die Mitten, gebt ihm die Leber ins Maul: Nehmet alsdann Wein-Essig und Zucker, wie auch Ingber, Pfeffer, Saffran, Muscatblüh und Zimmet, thut ein Loth Hausenblasen darzu, und alles dieses in einen Hafen zusammen, lasset es im steten Sud fortsieden, werffet aber auch ein wenig gestossenen Alaun darein, daß die Brüh fein hell werde; Wann sie dann genug gesotten, so leget eine Baumwolle in ein Sieblein, seyhet die Brüh durch, lasset sie eine Weil stehen und erkalten, hernach giesset sie in die Schüssel, neben den Hecht, hinein, daß er schön blau bleibt, bestecket sie dann mit abgezogenen und länglicht-geschnittenen Mandeln, so man vergulden kan, und setzet ihn also an einen kühlen Ort, daß es sich sultze.

89. Ein gesultzter Hecht in Zwiebeln.

Schuppet den Fisch / leget die Schuppen in Wein-Essig, so ziehet der Wein-Essig den Schleim heraus, und diesen Schleim nehmet zu der letzten Brüh: Dann siedet den Fisch bis zu der Helffte im Essig mit Saltz, seyhet solchen ab, und giesset hernach die schliefferige Essig-Brüh von denen Schuppen daran, thut Ingber, Pfeffer, und geschnittene Zwiebel, die zuvor im Wasser weich gesotten, darzu, gilbet auch die Brüh ein wenig, und lasset den Fisch also gar absieden; Leget ihn dann in eine Schüssel / giesset die Brüh daran, und lasset es über Nacht also stehen.

90. Gedämpffte Hechtlein im Rosmarin.

Nimm halb-pfündige, oder auch nach Belieben, grössere Hechtlein, schupe selbige, und mache sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche, saltze und würtze sie; legs hernach in einen stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel, lasse ein frisches Baumöl heiß werden, brenne dasselbige über die Fische, giesse Wein, Fleischbrüh, und ein paar Löffel voll Essig darzu, thue etliche kleine Rosmarin-Sträußlein und ein klein wenig Semmel-Mehl daran, lasse es miteinander dämpffen oder sieden, richte es an, und bestreue es oben mit würfflicht- und klein-zerschnittenen Citronen-Schelffen. NB. Diese Richt kan man, nach Belieben, auch in einem Pasteten-Tiegel zu Tisch tragen.

91. Ein zerschnitten- und gebratener Hecht.

Nimm einen grossen Hecht, schuppe und mache ihn am Bauch auf, bis an den Schwantz, fange dann bey dem Kopff an, und schneide ihn zu kleinen ungefehr zwey Finger breiten Stücken, saltze und würtze dieselbige mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasse sie eine kleine Weile darinnen liegen; Lege dann Rosmarin-Zweiglein in eine Brat-Pfanne, und die Stücke vom Fisch darauf, giesse heisses Oel darein, und lasse sie also darinnen braten, wende aber die Stücklein offt um, damit sie sich nicht anlegen, oder gar zu braun werden, sondern schön liecht bleiben; wann sich die Gräte lösen, so ist er fertig. NB. Diese also zerschnittene Hechte kan man auch, wie andere Fische, nach Gefallen, einmelben, und im Oel aus einer Pfanne bachen; dann auf diese Art werden sie geschwinder fertig, und hat man sich auch nicht zu besorgen, daß sie sich bald anlegen; Zuletzt kan man entweder die bereits beschriebene Sardellen-Brüh darüber machen, oder aber nur etwas von dem in der Pfannen übrig-gebliebenen Oel in die Schüssel giessen, den Safft von Citronen darein drucken, und die Viertel von denenselbigen neben die Fisch-Stücke in die Schüssel legen.

92. Hechtlein im Oel gebraten.

Erstlich, wann die Hechtlein geschuppt/und am Bauch aufgeschnitten worden, saltze dieselbige, und lasse sie ein wenig im Saltz liegen, daß es durchkrieche; Lege alsdann in einen stollichten Hafen lange Zweige von Rosmarin, und die Fische darauf, würtze sie mit Pfeffer und Cardamomen, mache ein Oel heiß, und brenne es über die Hechtlein; hernach schüre Kohlen um den Hafen, giesse auch zwey oder drey Löffel voll Wein daran, dann es darff nicht viel Brüh seyn, und lasse es also braten; lege sie hernach in eine Schüssel, nimm andern frischen Rosmarin, ziehe ihn durch ein Oel, und lege ihn auf die Fische, drucke Citronen-Safft daran, und streue dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen darauf.

93. Hechtlein im Oel gebraten, auf andere Art.

Nimm Hechtlein zu halben oder drey viertel Pfunden, schuppe und schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche die Hechtlein sauber, saltze, pfeffere, und lasse es eine Weile stehen, lege es hernach auf einen Rost, und brate sie wie einen Brat-Fisch, wende sie offt um, damit sie nicht nur an einem Ort braun werden, begiesse sie stetig mit guten Baumöl; Wann sie nun genug gebraten seynd, lege sie in eine Schüssel, gieß ein klein

wenig

wenig Oel unten darzu hinein, und setze die Schüssel also auf eine Kohlen, trags auf, lege Citronen darzu, oder drucke, so du willt, den Safft darein. NB. Auf eben dergleichen Art kan man diese Hechte in der Brat-Pfanne braten; wann man nemlich ein wenig Oel in die Brat-Pfanne thut, selbige auf einen Rost über eine gute Kohlen setzet, den Hecht, welcher schon gesaltzen und eingepfeffert seyn muß, darein leget, und so lang bratzeln lässet bis er fertig ist.

94. Ein in Oel gebratener Hecht, in einer Oel-Brüh.

Wann der Hecht auf jetzt-beschriebene Art im Oel gebraten, nehmet etliche Lorbeer-Blätlein, wie auch Rosmarin-Sträußlein / und thut sie in ein stollichtes Häfelein, giesset Wein und ein wenig Baumöl daran, thut Cardamomen, Muscatenblüh, wie auch Citronen-Marck darein / zuckerts nach Belieben, lasset es aufsieden, darnach kan man die Lorbeer-Blätlein und Rosmarin-Sträußlein unten in die Schüssel legen, und die Fische oben darauf, dann muß man die Brüh darüber richten, und auf der Kohlen miteinander aufsieden lassen, und dann mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen. NB. Man kan auch einen grossen Hecht auf dergleichen Art zurichten, selbigen aber in Stücke zerschneiden, wie den Aal, und dann auf solche Art zurichten.

95. Ein Hecht im Oel gebraten, mit Capern.

Schuppe den Hecht, mache denselben am Rucken also auf, daß er am Bauch gantz bleibt, saltze und würtze ihn hernach mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer; lasse den Fisch also eine Stund darinnen liegen / lege dann etliche Strohhalmen auf einen Rost, breite den Fisch auseinander / und lege ihn darauf, so hängt er sich nicht an den Rost / zuvor aber stürtze den Hecht auf einen erdenen Teller, begiesse ihn mit heissem Oel, und solches thue zum zweytenmahl, oder so offt du ihn beträuffen willt; Lege den Hecht alsdann wieder auf den Rost, und wende ihn jezuweilen gemach um, daß er nicht zerfalle, und brate ihn also, bis er fertig ist; Indessen nimm Wein, thue Semmel-Mehl oder weisses gebährtes Brod, und klein gehackte Essig-Capern darein, lasse es miteinander sieden, schlage es durch einen Seyher; giesse alsdann einen guten Theil Baumöl darein, würtze es mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer, drucke Citronen-Safft darein, thue gantze Essig-Capern darzu, und lasse es also zusammen sieden; Zuletzt lege den Fisch in eine Schüssel, richte die Brüh darüber, und streue klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

96. Ein Hecht im Oel gebraten mit Capern, auf andere Art.

Nimm einen Hecht oder Karpffen, kan man aber solchen nicht groß haben, so nimm zwey kleinere, schuppe und mache ihn am Bauch auf/ aber also, daß das Loch nicht groß, sondern nur so weit werde, daß man mit einer Hand das Eingeweid heraus nehmen könne, dann thue die Gall davon, ritze das Gedärm auf, putze und reinige es wohl aus, stecke solches wieder in den Fisch, und wann er gesaltzen, so lasse ihn ein wenig im Saltz liegen, bis du meinest daß das Saltz hinein gedrungen ist; Alsdann lege denselben auf einen Rost, bestreiche ihn mit Oel, und mache, daß er nur gleichsam auf dem Rost ertrockne; Darnach nimm eine erdene Brat-Pfanne, so lang und groß der Fisch ist, giesse ziemlich viel Oel daran, lasse es heiß werden, werffe klein-geschnittene Zwiebeln zusamt ein wenig Mehl hinein, als wolltest du selbiges einbrennen, und wann die Zwiebeln im Oel weich werden wollen, giesse guten Wein darzu/ soviel du vermeinest nöthig zu seyn, und soviel Brüh, daß der Fisch darinnen liegen könne, würtze es wohl mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh/ giesse dann diese Brüh über den Fisch in die Brat-Pfanne, und lasse ihn also sieden; Wann er eine Weile gesotten, wende ihn um, eine viertel Stund aber zuvor, ehe du ihn anrichten willt, wirff ein gut Theil Capern darein, und etliche rund-geschnittene Citronen-Plätzlein, wie auch von einem Rosmarin-Sträußlein oben die Sprößlinge oder Hertzlein, lasse es also noch einen Sud miteinander aufthun; Alsdann lege den Fisch in eine Schüssel, wanns seyn kan, in der Krümme herum, wie auch die Capern, Citronen-Plätzlein, und Rosmarin-Stäußlein oben darauf, und giesse die Brüh neben in die Schüssel hinein.

97. Ein Hecht in einer Spanischen Brüh.

Man soll einen Hecht schuppen, in Stücke schneiden, einsaltzen, die Stücke mit Mehl bestreuen, in halb Schmaltz und halb Oel bachen, und in einem Hafen behalten, daß sie warm bleiben, alsdann soll man in dem Schmaltz und Oel zwey Hand voll geriebene Semmel rösten, und ein wenig Mehl, sodann Essig und Wasser daran giessen, etliche Rosmarin-Stengel, Muscatenblüh, Saffran, Pfeffer, ziemlich viel Zimmet und Saltz darein thun, die Brüh also sieden lassen, und über den Fisch richten.

98. Ein zerzupffter Hecht mit Raum- oder Kern-Brüh.

Siede einen Hecht nur schlecht im Wasser, lege ihn aus, laß ihn abkühlen, alsdann thue die Haut und Gräte davon, zerzausse oder zerzupffe das andere

dere fein klein; nimm eine gute Maaß Raum oder Kern, siede ihn ab, daß er nicht zusammen läufft, saltze ihn ein wenig, thue den zerzupfften Hecht, ein Stück Butter, klein zerschnittene Petersilien, Muscat-Nuß, und Ingber darein, laß miteinander sieden. Ehe man den Hecht anrichtet, schneide eine Semmel würfflicht oder länglicht, röste sie in Butter, bis sie fein hart werden, lege sie in eine Schüssel, und richte den Hecht an.

99. Ein gebratener Hecht, mit Austern.

Nimm einen grossen Hecht, schuppe und reisse ihn auch den Bauch auf, doch nicht zu weit, wasche ihn aus, und fülle ihn mit Austern, nebst ein wenig Saltz und Pfeffer, streue auch auswendig davon darauf; Spicke den Rücken mit Hering, binde ihn an einen Spieß, und begiesse ihn mit Wein und Butter. Mache indessen eine Brüh von Capern, Limonien, Wein, Muscatenblumen, Pfeffer und Butter, brenne ein wenig Mehl daran. Wenn der Hecht gut gebraten, so lege ihn in eine Schüssel, gieß die Brüh darüber. Du kanst ihn auch trocken geben, und zerlassene Butter und Citronen-Safft darauf giessen.

100. Einen Hecht auf dreyerley Art zuzurichten, daß er doch gantz bleibet, als: gesotten, gebraten, und gebacken.

Nimm einen grossen Hecht, schneide ihn am Bauch ein wenig auf, nimm ihn aus, bis auf die Leber, schuppe das vorder- und hintere Theil, zerkerb und saltze es, das mittelste aber laß ungeschuppt, mache es mit Essig schön blau, steck ihn alsdann an einen Spieß, schlage ein rein Tuch, das im Wein genetzet ist, um das Mitteltheil, binde es an beyden Enden mit Bindfaden feste zu, daß kein Feistes dahin lauffen kan, und wann der Hecht mit dem Spieß ans Feuer gelegt ist, und das Tuch trucken werden will, so begieß das Tuch immer mit halb Wein und Wasser, so siedet er am Spieß sowohl als im Kessel. Den Kopff oder Vordertheil bespreng mit Mehl, und begieß ihn denn immer mit Butter, und denn immer mit Mehl, so bächt er, wie in einer Pfannen. Das Hintertheil bespreng mit Saltz, begieß es etlichmahl mit warmer Butter, das bratet sich selber; man muß aber den Hecht mit Fleiß an den Spieß stecken, und verwahren, damit er nicht zerbricht, und abfällt, so mache fein ein gut Theil lange und schmahle Höltzlein, die binde mit Bindfaden über den Kopff, desgleichen am Ende des Schwantzes, fest an, auch in der Mitte, da es vonnöthen. Wann es nun allenthalben so gemacht, und der Hecht zugerichtet ist, so ziehe ihn gemächlich vom Spieß, richte ihn also gantz in eine Schüssel an, mache denn eine Sauce oder Brüh darüber, so ist es fertig.

101. Ein gebratener Hecht in Butter.

Mache und brate den Hecht, wie schon berichtet, begiesse denselben mit Butter, setze Wein und Essig zum Feuer, thue Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, zusamt einem Stück Butter darein, lasse es sieden, und richte die Brüh, wann der Fisch ausgebraten, darüber.

102. Ein gefüllt-gebratener Hecht.

Ziehe dem Hecht, wie einem Aal, die Haut ab, jedoch also, daß der Kopff und Schwantz an der Haut verbleibe; Nimm hernach das Fleisch vom Hecht, klaube die Gräte davon, und hacke das Fleisch klein, thue geröstet Semmel-Mehl und zerhacktes Peterlein- oder Petersilien-Kraut darzu, schlage ein paar Eyer darein, giesse gantze Milch darunter, saltze und würtze es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, vermische alles wohl durcheinander, und fülle es in die abgezogene Fisch-Haut, nehe selbige zu, bestreue sie auswendig mit Saltz und Gewürtz, brate den Fisch auf dem Rost, beträuffe ihn mit Butter, und wende ihn offt um, wann du dann vermeinest, daß er durchaus wohl gebraten und fertig seye, lasse ihn auf eine Schüssel legen, und zu Tisch tragen.

103. Ein gebratner Hecht in einer Brüh, kalt zu essen.

Man schuppet den Fisch, und schneidet überzwerch kleine Schnittlein darein, würtzet und saltzet ihn hernach, dann wird er in einer Brat-Pfanne, oder aber auf dem Rost gebraten; Zuletzt ein Trisanet, wie auch Ingber und Pfeffer darauf gestreuet, und also nach Belieben kalt genossen.

104. Gebratene Hechtlein zum Salat.

Schuppe halb-pfündige Hechtlein, mache sie am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, und schneide kleine Schnittlein überzwerch in die Fische, würtze, saltze und lege sie auf den Rost, bestreichs aber zuvor nur ein klein wenig mit Butter, damit sie sich nicht anhängen, im übrigen brate sie gantz trocken; Wann sie dann fertig und erkaltet, streue Trisanet und ein wenig Pfeffer in einen Rosen-Essig, richte ihn also über die Hechtlein, und gieb selbige zum Salat.

105. Ein gebratener Hecht in einer Pomerantzen-Brüh.

Bereite, würtze und brate den Hecht allerdings, wie bereits gemeldet worden, beträuffe ihn aber mit Butter, drucke sauere Pomerantzen in ein klein

klein Töpfflein oder Häfelein / giesse ein klein wenig von der Butter, damit der Fisch berräufft worden, zusamt einem paar Löffel voll Wein daran, streue Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh darein, lasse es also sieden; Lege dann den Hecht in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und streue klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

106. Ein gebratener Hecht in einer grünen Brüh.

Nimm Petersilien- oder Peterlein-Kraut, stoß selbiges in einem Mörsel, giesse Wein und Fleischbrüh daran, treibs durch einen Seyher, thue Ingber, Pfeffer und Fleischbrüh darein, laß sieden, doch nicht lang, damit die Farb nicht bleich werde, und richte dann diese Brüh über den Hecht.

107. Ein gebachener Hecht.

Schuppe und bereite den Hecht, wie vielfältig schon gelehret worden; bache ihn, wann er zuvor gesaltzen und eingemelbet, aus heissem Oel schön gelb heraus, und mache hernach die Num. 53. beschriebene Citronen-Brüh darüber.

108. Ein gebachener Hecht in einer Agrest-Brüh.

Wann der Hecht geschuppt, aufgemacht, sauber gewaschen, dann gesaltzen, und ein wenig in Saltz liegen lassen, alsdann streiffe das Saltz ein wenig wieder ab, und bestreue ihn mit Mehl, und bache ihn schön gelb heraus, nimm einen Agrest oder unzeitigen Weintrauben, wie auch frisches Fenchel-Kraut, zusamt den Brosamen von einem Weck, thue es in ein Häfelein, giesse Wein daran, und werffe ein wenig Zucker darzu, laß sieden, so lang biß mans zerrühren kan; zwings alsdann durch einen Seyher, würtze es mit Muscatblüh, Cardamomen, Pfeffer, und ein klein wenig Saffran, lasse es sieden, versuchs, und so es zu sauer wäre, kanst du es noch ein wenig süsser machen, richte alsdann diese Brüh neben den gebachenen Hecht in die Schüssel.

109. Ein gebachener Hecht in einer Lorbeer-Brüh.

Nimm einen Hecht, schuppe und schneide ihn zu vier oder fünff Stücken; wann er dann eingesaltzen, und eine Stund im Saltz gelegen, so trockne ihn mit einem Tuch ab, daß das Schliefferige davon kommt, schwinge den Hecht im Mehl, und bache ihn schön liecht-gelb aus Schmaltz, lege ihn dann in eine Schüssel, und mache nachfolgende Brüh darüber: Nimm das Trübe oder Dicke aus der Pfannen, daraus der Fisch gebachen ist, giesse halb

Wein oder halb Essig daran, schneide ein wenig Rosmarin, Lorbeer und frischen Fenchel klein, thue es in die Brüh, zuckers nach Belieben, und gilbs ein wenig mit Saffran, lasse es also miteinander aufsieden, giesse die Brüh in die Schüssel über die gebachene Fische, und lasse sie auf einer Kohlen noch einmahl aufwallen.

110. Gebachene Hechtlein in einer Rosmarin-Brüh.

Man nimmt gemeiniglich nur pfündige Hechtlein, und schneidet selbige, wann sie zuvor geschuppt und aufgemacht, zu vier Stücken, saltzet und bächt sie aus frischem Schmaltz schön liecht und gelb, legt sie alsdann in eine Schüssel, und macht folgende Brüh darüber: Man giesset ein wenig Wein und Fleischbrüh in ein Töpflein oder Häfelein, thut geriebenes Semmelmehl und dürre Rosmarin-Sträußlein daran, wie auch Muscatenblüh und Cardamomen, lässet es zusammen aufsieden, wirfft zuletzt ein Stück Butter daran, richtet diese Brüh über die Hechtlein, und machet sie auf der Kohlen noch einmahl aufsiedend. NB. Zur Fasten-Zeit kan man die Fleischbrüh davon lassen, auch muß das Semmelmehl nicht nothwendig mit dabey seyn, sondern man kan nur gleich die Roßmarin-Sträußlein unten in den Topff, und die Fische darauf legen, alsdann das Oel darüber brennen, ein wenig Wein und Essig zugiessen, und zuletzt Citronen Safft darein drucken.

111. Ein gebachener Hecht in einer Knoblauch-Brüh.

Nimm einen zwey-pfündigen oder auch noch grössern Hecht, schuppe ihn und schneide vier Stück daraus; wann nun selbiger drey Stunden lang im Saltz gelegen, so streiffet das schliefferige Saltz wieder ab, schwinge sie im Semmelmehl, so mit Weitzenmehl vermischt ist, und laß schön liecht aus Schmaltz oder Oel in einer Pfannen bachen, lege sie ferner in eine Schüssel, giesse das Dicke vom Schmaltz, welches unten in der Pfannen geblieben, darüber, und soviel Wein-Essig als zur Brüh nöthig ist darzu: zerhacke alsdann eine Knoblauch-Zehen, werff sie in den Essig, streue Cardamomen, Pfeffer, etwas Saffran und Muscatenblüh darein, zuckers wohl, daß es recht lieblich werde, lasse auch Lorbeer-Blätter zugleich mit im gedachten Essig sieden; richte es hernach über den Hecht, decke ihn mit einer Schüssel zu, daß er nochmal aufsiede, nimm zuletzt die Lorbeer-Blätter hinweg, belege den Hecht mit frischen dergleichen Blättern, und trage ihn also zu Tisch.

112. Kohl-Hechtlein zuzurichten.

Es werden halb pfündige Hechtlein, so viel man derselben verlanget, geschuppt, am Rucken biß zu dem Schwantz aufgemacht, der Kopff in der

Mitten

Mitten durchschnitten, doch also, daß sie unten beysammen bleiben; breite sie hernach aus, saltze und würtze es / lege sie auf den Rost, und lasse es über einer Glut oder Kohlfeuer ein wenig ertrocknen: begiesse sie alsdann mit heissen Baum-Oel, und bestreichs offt mit einem in dergleichen Oel eingedauchten Federlein, damit sie sich nicht anhängen / hacke hierauf Essig-Capern klein, röste selbige zusamt ein wenig Weitzenmehl im Schmaltz / giesse Wein, Fleischbrüh, und Essig daran / würtze sie mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, zuckers, und thue gantze Essig-Capern darzu, lasse es alles zusammen nochmal aufwallen / lege die Hechtlein in eine Schüssel / giesse die Brüh darüber, drucke den Safft von den Citronen darein, und streue die klein- und würfflicht-geschnittene Schelffen davon oben darauf. NB. Wer diese Hechtlein im Oel gebraten nicht gerne essen wollte, kan sich an statt des Oels gar wohl einer Butter bedienen; auch mag die Fleischbrüh zur Fasten-Zeit davon bleiben: ingleichen, an statt des Weitzenmehls, ein Semmelmehl genommen, und die Fische mit Rosmarin-Sträußlein bestecket werden.

113. Ein gesaltzener Hecht im Senff oder Mostart.

Der Hecht muß gewässert und zubereitet werden, wie schon gedacht worden, dann siedet man ihn im Wasser, und nimmt die Haut oder Schuppen davon herab; rühret hierauf den Senff oder Mostart mit Wein an, würtzet ihn mit Cardamomen und Muscatenblüh, thut ein wenig Essig und Zucker, aber ein zimliches Stuck Butter darzu: alsdann leget man den Fisch in eine Schüssel, richtet den also zugerichteten Senff oder Mostart darüber, lässet es zusammen auf einer Kohlpfanne sieden, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. Frische Hechte kan man auch in dergleichen Senffbrüh zurichten, sie müssen aber zuvor in Essig und Wasser abgesotten werden.

114. Ein gesaltzener Hecht im Senff oder Mostart, auf andere Art.

Nimm einen bereits gesaltzenen oder aber frischen Hecht, den du erst des Tags zuvor eingesaltzen, welches besser ist, bereite ihn auf die gleich vorhergehends beschriebene Art, lege ihn in eine Schüssel, und mache folgende Brüh darüber: Nimm den achten Theil von einer Maas Wein, und eben so viel Senff oder Mostart, wie auch vier oder fünff Löffel-voll mit Milchram, wirff einen guten Theil Zucker, ein wenig Pfeffer, Muscatblüh und Cardamomen darein, und lasse also diese Brüh einen guten Sud thun; thue zuletzt ein Stück Butter darein, richte sie über den Fisch in eine Schüssel, und lasse es nochmal auf der Glut oder Kohlpfanne sieden, doch nicht zulang, damit die Butter nicht lauter werde.

115. Ein gesaltzener Hecht in Peterlein-Kraut.

Der Hecht wird im Saltzwasser gesotten, und die Haut oder Schuppen davon herab genommen, in eine Schüssel gelegt, dann röstet klein gehacktes Petersilien-Kraut in einen guten Theil Butter, und richtet es über den Fisch, man kan auch Senff oder Mostart darzu nach Belieben aussetzen.

116. Ein gesaltzener Hecht in Milchram.

Siede und bereite den Hecht, als obgedacht, thue einen guten Theil Milchram zusamt ein wenig Fleischbrüh daran, wie auch Cardamomen, Muscatenblüh und Ingber, lasse es mit einem Stück Butter sieden: indessen bähe etliche Semmel-Schnitten, lege selbige in eine Schüssel, und den Fisch darauf, richte die Brüh darüber, und bestreue ihn oben mit Muscatenblüh. NB. Andere brennen noch einen Löffel-voll Mehl, im Schmaltz geröstet, darüber, und lassen es im Milchram und Fleischbrüh sieden, auch das geschnittene Brod nicht bähen, sondern dafür im Schmaltz rösten. Es kan auch, welches noch besser ist, die Fleischbrüh davon gelassen, und lauter Milchram darzu genommen werden.

117. Ein gesaltzener Hecht in Bayerischen oder Pfetter-Rüblein.

Die Rüblein werden eben auf diese Art zubereitet, wie schon allbereit Num. 71. bey dem frischen Hecht gelehret worden; doch darff man selbige nicht allezeit in Butter oder Schmaltz schweissen, sondern nur gleich alsobald in der Fleischbrüh zusetzen, und mit Butter ferner aufkochen lassen, der Hecht aber wird im Wasser gesotten, die Rüblein darüber angerichtet, die Schüssel auf eine Glut gesetzet, damit es nochmal aufsiede, und dann also zu Tisch getragen.

118. Ein gesaltzener Hecht in Meer-Rettig oder Green.

Wässert und waschet den gesaltzenen Hecht ein- oder zweymal aus einem Wasser, schneidet selbigen zu Stücken, und siedet ihn im lautern Wasser ab, versuchet selbigen, wann er vielleicht zu starck gewässert, und etwas zu leiß im Saltz wäre, kan man noch ein wenig darein saltzen: So nun der Hecht sich von den Gräten löset, seyhet das Wasser davon, und schuppet die Haut auf das reinlichste ab; reibet indessen einen Green oder Meer-Rettig, giesset eine etwas ferte Fleischbrüh darüber, und mischet nach Belieben, (wiewohl es nicht nothwendig ist) ein wenig mit Wasser abgestossene Mandeln, wie auch Ingber und Muscatenblüh darunter, werffet ein Stück Butter darzu, und lasset solches miteinander sieden; leget den Fisch in eine Schüssel, und giesset die-

se

se Brüh zusamt dem Green und Mandeln darüber: Wann es gefällig wäre, könnte man vor diejenige so gerne sauer essen, auch gar was wenigs von Essig darzu giessen.

119. Ein gesaltzener Hecht im Oel gebraten.

Schuppe den Hecht, und mache ihn am Rucken auf, saltze selbigen, aber nicht gar viel; wann er zwey Tage im Saltz gelegen, wasche ihn aber zwey- oder dreymal aus einem frischen Wasser, schneide ohngefehr drey Finger breite Stücke daraus, bestreue sie mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer, thue auch frisches Baumöl in eine Bratpfanne, lasse das Oel über einer Glut darinnen heiß werden, lege die Stücke vom Fisch darein, daß sie schön gelb braten; wann sie dann fertig sind, belege die Schüssel mit Lorbeer-Blättern und die Stücke vom Fisch darauf, giesse von dem Oel aus der Bratpfannen ein wenig darüber, drucke den Safft von Citronen darein, und streue die Schelffen davon klein und würfflicht geschnitten oben darauf.

120. Einen kalten oder übergebliebenen Hecht zuzurichten.

Siede den Hecht im Saltzwasser und ein wenig Essig ab, dann lege denselben in eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden; oder wann man auf solche Weise einen bereits abgesotten und übergebliebenen Hecht hat, kan man ihn ferner also zurichten: Laß Mandeln im frischen Wasser weichen, biß die Schelffen herab gehen, darnach stosse sie, mische geriebenen Green- oder Meer-Rettig darunter, und stosse selbigen gleichfalls mit an, giesse Essig oder Wein darzu, richte diese Brüh über den kalt-übergebliebenen Hecht, und trage ihn zu Tisch.

121. Einen Karpffen blau zu sieden.

Schneide den Karpffen am Rucken auf, schuppe ihn aber nicht / sondern nimm nur gleich das Eingeweid heraus, und mache vier Stücke aus dem Fisch; hernach wann sie schön gewaschen, lege es in eine Schüssel, giesse frischen Wein-Essig darüber, daß er fein blau davon werde; alsdann lasse andern Wein-Essig in einer Pfannen siedend werden, und werffe ungefehr auf das Pfund Fisch nur eine Hand-voll Saltz darein, wie auch Lorbeer-Blätlein samt einer Zwiebel mit Negelein besteckt, lege den Fisch hinein, nemlich die Kopfstück zu unterst, und daß die Schuppen über sich kommen, und dann die Schwantzstücke umgewendet darauf, daß die Gräte an selbigen in die Höhe kommen, und von allen Stücken die Schuppen auf einander liegen: hernach sprenge noch ein wenig Saltz darüber, und lasse den Fisch sieden, biß sich die Gräte lösen, sephe ihn gleich darauf ab, hingegen giesse Rosen-Essig und ein

wenig

wenig Wein daran, lasse es noch einen Sud thun, richte es an, streue Peterlein oder Petersilien-Kraut darauf, und setze einen Rosen-Essig zugleich mit auf den Tisch.

122. Ein blau-gesottener Karpffe, auf andere Art.

Bereite den Karpffen, wie erst gedacht, und siede denselbigen mit Saltz in zwey Drittel Essig und einem Drittel Wasser, wiewohl man ihn auch allein im Saltzwasser sieden kan; wann er gnug gesotten hat, so seyhe die Brüh gantz rein davon ab, zuvor aber mische ein klein wenig Essig unter einen Wein, thue denselben in ein Häfelein, würtze ihn mit guten Gewürtz, lasse ihn aufsieden, lege dann die Fische in eine Schüssel, richte die Brüh darüber, röste gewürffelt weiß Brod im Schmaltz, und brenne es fein heiß darauf.

123. Ein blau-gesottener Karpff, auf eine noch andere Weise.

Mache den Fisch auf, wie vor gemeldet, dann er darff nicht geschuppt werden, giesse Essig und ein wenig Wasser in eine Pfannen, saltze es wie schon zum öfftern vorher gedacht, und nimm zu einem Pfund Fisch eine Hand-voll Saltz, lasse es sieden, lege den Fisch darein, und lasse ihn gleichfalls so lang sieden, biß sich die Gräte lösen: alsdann seyhe die Brüh davon, übergieß den Fisch noch einmal oder zwey damit, und seyhe ihn wieder ab, giesse ein wenig frischen Essig, oder aber halb Wein und Essig über den Fisch, streue auch ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh darein, schütte den Essig noch einmal darüber, lege den Fisch in eine Schüssel, und giesse das so in der Pfannen ist, über den Fisch, lasse in einem Pfännlein ein Schmaltz wohl heiß werden, röste ein würfflicht-geschnittenes Eyer-Brod darinnen, und brenne es wohl heiß über den Fisch. NB. Wanns beliebt, kan man auch an statt des Schmaltzes gutes Oel heiß machen, das Brod darinnen rösten, und über den Fisch brennen.

124. Ein Karpff in Green oder Meer-Rettig.

Der Karpffen wird wie gewöhnlich in Essig und Wasser abgesotten, sodann reibet man ein gutes Theil Green, lässet solchen in Wein aufkochen, thut etwas von der Fleischbrüh daran, ein wenig Ingber, ein gutes Stuck Butter, lässets untereinander ein wenig kochen, und richtets über den Fisch an.

125. Ein Karpff in einer Citronen-Brüh.

Schuppe und bereite den Karpffen, wie vor gemeldet, siede ihn auch im Essig samt ein wenig Wasser; indessen nimm das weiche oder die Brosa-

men

men von einer Semmel oder Weck, siede sie im Wein, treibe es durch, thue Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, ein wenig Zucker und Butter, oder so es vielleicht mehr beliebte, etwas vom Oel und Citronen-Safft darein, lasse es sieden: Wann nun der Fisch gnug gesotten, richte denselben in eine Schüssel, giesse die Brüh neben dem Fisch hinein, damit er oben schön blau bleibe, bestreue ihn mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen, und lege oben ebenfalls von Citronen dünn-geschnittene Plätzlein darauf, welche man nach Belieben einen Sud zuvor damit kan thun lassen. NB. Hieher gehören auch diejenige Citronen-Brühen, so bereits über die Forellen, und über einen Hecht zu machen, gelehret worden, welche der geneigte Leser und Leserin daselbst aufschlagen, und nach Belieben auch über einen Karpffen machen kan.

126. Ein Karpff in einer Limonien-Brüh.

Mache den Fisch, zuvor geschuppt, am Rucken auf, und schneide vier Stück daraus; hernach siede denselben im Saltzwasser, wiewohl man auch nach Belieben Essig darunter nehmen kan / wann er genug gesotten hat, muß er auf das genaueste abgeseyhet werden, hingegen giesset man Wein und ein wenig Essig darunter, doch also daß der Brüh nicht zu viel werde; thue Muscatblühe und Cardamomen, samt einem Stuck Butter, theils klein- und würfflicht / theils zu dünnen Plätzlein geschnittenen Limonien darein, lasse es miteinander sieden, lege dann den Fisch in eine Schüssel, und die dünne Limonien-Plätzlein oben darauf, richte die Brüh darüber, und streue zuletzt noch ein wenig Muscatenblüh darauf.

127. Ein Karpff in einer Weixel-Brüh.

Wann der Karpff geschuppt, zerschnitten, gewaschen, und von dem darüber gegossenen Essig schön blau worden, so decket ihn mit einer Schüssel wiederum zu; setzet indessen einen Essig samt ein wenig Wasser in einer Pfannen zum Feuer, leget die Stücke vom Fisch darein, und siedet sie auf die bereits beschriebene Art, reibet inzwischen einen Pfeffer-Kuchen oder Rümpffel-Käß, thut selbigen, wie auch einen guten Theil Weixel-Latwergen, oder Weixel-Mus (so man von Leipzig am besten bekommen kan,) in ein Häfelein / giesset einen guten Wein und ein klein wenig Essig daran, mischt klein zerschnittene und im Schmaltz geröstete Zwiebeln darunter, lasset es alles zusammen sieden, zwinget es durch einen Seyher, würtzet es mit Cardamomen / Zimmet und Muscatnüssen / lasset diese also zusamm-gemachte Brüh noch einmal aufsieden: drucket zuletzt Citronen-Safft darein, und zuckert sie nach Belieben, streuet würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darunter; und wann der Fisch ge-

nug im Essig gesotten, leget ihn in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und bestreuet es noch mehr mit frisch-geschnittenen Citronen-Schelffen.

128. Ein Karpff in einer Rosmarin-Brüh.

Man bereite den Karpffen wie vor gemeldet, schneide denselbigen in vier Stücke, und siede ihn mit Essig im Saltz recht ab, wann er genug gesotten, wird die Brüh davon abgeseyhet, dann nimmt man einen aufgedorrt- und geschnittenen Rosmarin, giesset ein wenig Wein, Essig und Fleischbrüh, oder anstatt der Fleischbrüh zur Fasten-Zeit, etwas Wasser daran, thut Pfeffer, Ingber, Muscatblüh und Cardamomen darzu, brennet hierauf ein frisches heisses Schmaltz oder Oel darüber, lässet alles miteinander einen Sud thun, leget den Fisch in eine Schüssel, und giesset die Brüh darüber.

129. Ein Karpff in einer Rosmarin-Brüh, auf andere Art.

Wann der Karpff geschuppt, zerschnitten und abgewaschen worden, saltze und würtze denselben mit Pfeffer, Cardamomen und Nuscatenblüh, lege ihn dann in einen Topff oder Pasteten-Tiegel, daß die Köpffe zu unterst auf den Boden kommen, giesse Fleischbrüh, Wein, Essig, und ein wenig Wasser daran; thue klein-zerschnittenen Rosmarin, zusamt ein wenig im Schmaltz gebrenntem Mehl darein, decke den Topff oder Tiegel fleissig zu, losse es also dämpffen, und wirff zuletzt ein Stück Butter darzu. NB. An statt des eingebrennten Mehls, kan man zuvor ein wenig weisses Brod in besagter Brüh sieden lassen, alsdann durchzwingen, über den Fisch richten, und also wie gedacht, noch ferner dämpffen lassen.

130. Ein Karpff in einer Petersilien- oder Peterlein-Brüh.

Nehmet einen zwey- oder drey-pfündigen Karpffen, schuppet und schneidet ihn auf und zu Stücken, waschet ihn aber nicht aus, sondern sprenget denselben also gleich mit Saltz ein, wie einen Fisch den man bachen will; dann nehmet eine Pfanne, thut ein wenig Wein und Essig darein: zuvor aber siedet ohngefehr vier oder fünff Peterlein-Wurtzeln, zusamt ein klein wenig grünen Kraut derselben, und etliche klein-geschählte Zwiebeln, in einem Häfelein Fleischbrüh wohl weich ab, dann giesset von dieser Fleischbrüh auch zu den Wein und Essig in die Pfannen; wann es nun anhebt zu sieden, thut den Fisch darein: reibt indessen ein klein Händlein voll Haus-Brod, würtzet es mit Pfeffer, Ingber, Muscatblühe und Negelein, druckt einen guten Theil Citronen Safft darein, rühret es mit noch ein wenig Essig an: wann dann der Fisch halb abgesotten, giesset diese Brüh darzu hinein, wie auch die andere Fleischbrüh samt den

abge-

abgesottenen Petersilien und Zwiebeln, lasset alles zusammen im steten Sud fortsieden und dämpffen, biß sich der Grat am Fisch löset. NB. Hier muß man sich selbsten zu helffen wissen, daß man der ersten und letzern Brüh nicht zuviel daran thue, damit der Fisch nicht zuviel Brüh bekomme, dann der Fisch muß der Brüh so viel haben, daß man kan alles miteinander anrichten; aber die Zwiebel und Petersilien müssen auf die letzt daran kommen, und mit angerichtet werden.

131. Ein Karpff in einer Zwiebel-Brüh.

Schuppe und bereite den Fisch allerdings, wie vor gemeldet, wasche denselben im Wasser aus, darnach saltze und würtze ihn ein; schneide Zwiebeln länglicht, reibe ein rocken Brod darzu, und röste es ein wenig im Schmaltz, dann giesse Wein-Essig und Wasser daran, soviel dich dunckt daß der Fisch darinnen sieden kan, lasse es noch ein wenig auffsieden, dann lege den Fisch auch hinein, und begiesse ihn im Sud, bis er fertig ist, etlichmahl mit der Brüh, richte ihn an, und giesse von der Brüh, soviel als nöthig, darüber.

132. Ein Karpff in einer Zwiebel-Brüh, auf andere Art.

Schuppe den Karpffen, schneide ihn zu Stücken, siede ihn wie sonsten, nimm Zwiebel, soviel du willst, schneide sie klein, laß im Wasser weich sieden, seyhe das Wasser herab, leg die Zwiebel an den Fisch, thue ein wenig Essig und Wein, auch Pfeffer, Ingber, und Saffran daran, laß sieden, so seynd sie gut kalt oder warm. NB. Wann mans kalt giebt, so streue klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf, und in die Schüssel etwas Petersilien-Kraut.

133. Ein Karpff in einer schwartzen Zwiebel-Brüh.

Schuppet den Karpffen, und wann er am Bauch aufgemacht worden, schneidet ihn zu Stücken, man darff ihn aber nicht waschen; Wann er gesaltzen, lässet man ihn eine Weile im Saltz liegen, reibt darnach ein rocken Brod / thut es in die Pfanne, giesset halb Wein und halb Essig daran, soviel als vonnöthen, daß der Fisch darinnen sieden kan; Ferner thut man Pfeffer, Negelein, ein wenig Ingber, und eine Weinbeer-Latwergen, oder sonst von einem Safft darein, daß die Brüh schwartz werde; dann wird der Fisch hinein gelegt, und lässet man ihn gemach sieden; Wann er fast gantz gesotten, nehmet eine oder zwey grosse Zwiebeln, schneidet sie zu runden Plätzlein, röstet sie wohl im Schmaltz, gehet aber behutsam mit um, daß sie gantz bleiben. wann sie dann geröstet, leget sie auf den Fisch, und giesset das Schmaltz darüber / lasset es noch eine Weile sieden, und richtet es dann an.

134. Ein Karpff in einer Zwiebel-Brüh, auf andere Art.

Man nimmt den Karpffen, schuppet ihn, und schneidet kleine Schnitten hinein, wie sonst, wann man sie pflegt in die Pasteten zu schlagen; dann wird er bey dem Leib etwas aufgeschnitten, die Gall heraus gethan, in die Pfanne ein Seidlein Wein samt etwas Essig gegossen, der Fisch darein gelegt, und nach Belieben gesaltzen; hernach werden etliche geschählte Zwiebeln, ein gut Stück Butter, und eine Citrone halb oder viertel weiß darein geschnitten, wie auch ein gerieben Rocken-Brod, oder nur ein gantzes Stück mit samt der Rinden darzu gethan, etwas wenig gewürtzt, und mit dem Fisch gesotten, bis man selbst vermeint, daß es genug seye; alsdann in die Schüssel gelegt, und zu Tisch getragen.

135. Ein Karpff in einer Ungarischen Zwiebel-Brüh.

Der Karpff muß geschuppt, und in vier Stücke zerschnitten werden, dann saltzet man ihn ein, und lässet ihn eine halbe Stund darinn liegen; Indessen nimmt man zwey oder drey Aepffel und zwey Zwiebeln, schählet und hacket sie klein, röstet sie in Butter oder Schmaltz; dann leget man den Fisch in eine Pfanne, zusamt den Zwiebeln und Aepffeln, giesset eine Erbsen-Brüh und guten Wein darüber, gilbet und zuckert sie, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscat-Nuß; Man schneidet auch von einer Semmel die braune Rinde alle hinweg, weichet hernach die Brosamen in ein kaltes Wasser, und hacket sie nachmahl mit einer oder zwey Limonien gar klein, lässet selbige mit dem Fisch ferner aufsieden, bis sich die Gräte davon lösen, und das Brühlein dicklicht wird.

136. Ein Karpff in einer Negelein-Brüh.

Wann der Karpff geschuppt, wasche denselben schön ab, mache ihn am Rucken auf, und thue das Eingeweid samt der Gall heraus; Nach diesem wasche ihn nochmahl im Wein, und behalte denselbigen Wein in einem Häfelein besonders auf, schneide den Fisch in vier Stücke, siede ihn mit halb Wein und halb Essig, auch soviel Saltz als nöthig ist, ab; Wann dann der Fisch genug gesotten, giesse diese Brüh gantz davon herab; hingegen seyhe den Wein, daraus der Fisch gewaschen worden, durch ein reines Tüchlein in die Pfanne an den Fisch, brenne ein heisses Schmaltz darein, würtze es mit Negelein, ein wenig Pfeffer und Muscatenblüh, und lasse es noch einen guten Sud miteinander thun. NB. Beliebt es, so kan man auch ein

wenig

wenig Zucker daran thun, daß die Brüh etwas annehmlicher werde; Dann wird der Fisch in eine Schüssel gelegt, die Brüh darüber gegossen, und kleingeschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet.

137. Ein Karpff in einer schwartzen Brüh, so nicht süß ist.

Nimm zween zwey-pfündige Karpffen, davon einer ein Rögner seyn muß, schuppe sie sauber, und trockne sie ab/ mache selbige auf dem Rücken auf, wasche sie mit Wein aus, schneide es zu Stücken, lege die Fische in eine Pfanne, giesse zwey Drittel Wein und ein Drittel Essig daran, worzu der Wein auch muß gerechnet werden, damit die Fische sind ausgewaschen worden, und saltze sie, aber nicht so starck wie sonsten gebräuchlich, lasse es sieden, indessen schneide etliche Zwiebeln Scheiben-weiß, und lasse sie im Wasser wohl weich sieden; wann die Fische halb gesotten sind, thue eine gute Hand voll geriebenes Haus-Brod, wie auch die abgesottene Zwiebeln, mit samt dem Wasser, darinnen sie gesotten haben, darein, samt einem guten Theil Negelein, Cardamomen und geriebener Muscaten-Nüsse, lasse es miteinander sieden, bis es genug; alsdann thue ein gut halb Pfund Butter darzu, und lasse sie noch einen Wall mit aufthun, lege die Fisch in eine Schüssel, und giesse die Brüh darüber.

138. Ein Karpff in einer süssen schwartzen Brüh.

Schuppe den Karpffen, mache denselben auf, und zerschneide ihn zu Stücken/ siede ihn im Essig, wie er sonsten abgesotten wird, aber nicht so lang, weil er in hernach beschriebener Brüh auch noch mehr sieden muß; Diese Brüh seyhe zuvor gantz herab, und giesse ein wenig Wasser daran, seyhe sie nochmahl davon; Alsdann giesse einen Wein daran, doch daß der Brüh nicht zu viel werde; hacke eine Zwiebel/ so klein als es immer seyn kan, und röste sie samt ein wenig Mehl fein braun im Schmaltz, brenne es darein, und zuckers wohl, thue Negelein, Zimmet, Muscatenblüh, Pfeffer und ein wenig Holler-Latwergen, damit die Brüh fein schwartz werde, daran; Lasse solches alles miteinander auffsieden/ und richte den Fisch samt der Brüh in eine Schüssel.

139. Ein Karpff in einer süssen schwartzen Brüh, auf andere Art.

Erstlich schuppe den Fisch, mache denselben auf, und wasche ihn mit Wein aus, wie von denen vorhergehenden bereits offt gedacht; schneide ihn in

vier Stücke, nimm halb Essig und halb Wasser in eine Pfanne, saltze und lasse ihn siedend werden, dann lege den Fisch darein, und lasse ihn kochen oder sieden, bis es nach Beduncken genug ist; Alsdann seyhe diese erste Brüh ab, und giesse den Wein, daraus der Fisch gewaschen worden, darein; Wann aber desselbigen nicht genug wäre, kan man noch mehr Wein und ein wenig Essig nachgiessen, wie auch einen geriebenen Pfeffer-Kuchen, Ingber, Pfeffer, Negelein und Zucker darunter mischen, mit dem Fisch einen guten Sud thun lassen, anrichten, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen.

140. Ein Karpff in einer süssen schwartzen Brüh, auf noch andere Art.

Lasse den Karpffen im Wein-Essig absieden, gleich einem andern; alsdann seyhe ihn ab, mache ein frisches Schmaltz heiß, und brenne es über den Fisch; Indessen reibe einen Rümpffel-Käß oder Pfeffer-Kuchen, samt ein wenig Rocken-Brod, lasse dieses alles im Wein sieden, und giesse eine Fleischbrüh daran, zwinge es durch, würtze es mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Negelein, zuckers, lasse diese Brüh noch ein wenig sieden, seyhe die Brüh, darinn der Fisch gesotten worden, ab, und giesse diese Brüh wieder darüber, lasse ihn noch einen Sud thun, richte den Fisch in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und streue würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

141. Ein Karpff in einer gelben Brüh.

Der Karpff muß geschuppet und zubereitet werden, wie vorher gemeldet; Dann schneide oder hacke zwey oder drey Limonien, lasse selbige samt einem schlechten Wein in einer Pfanne sieden, lege den Fisch hinein, saltze es, aber nicht zu viel, lasse es sieden bis sich die Gräte lösen; Indessen bähe weisses Brod, lasse es in ein wenig Wein und Essig, so zuvor besonder daran gegossen wird, sieden; Wann es dann durchgezwungen, und ein wenig Holler-Essig, Cardamomen, Ingber, Pfeffer, Saffran, Limonien-Plätzlein, und ein gut Stück Butter daran gethan worden, lasse es miteinander sieden, seyhe die erste Brüh von dem Fisch ab, lege denselben in die Schüssel, giesse diese Brüh wiederum darüber, und lege die Limonien-Plätzlein oben darauf.

142. Ein Karpff in einer gelben Brüh, auf andere Art.

Schuppe den Karpffen, mache Stücke daraus, siede ihn in weissen Wein, wenn er recht im Sud ist, so reibe eines Eyes groß Brod-Brosamen daran,

daran, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Saffran, Zucker und Zimmet, laß es einsieden, richte ihn an, so ist er gut.

143. Ein gedämpfter Karpff.

Den Karpffen bereite allerdings zu, wie schon gemeldet, saltze ihn ein/ aber nicht gar zu viel, sondern nur gleichsam als wann er müste gebachen werden; lasse ihn eine Stund im Saltz liegen, dann streiffe den Fisch ab, daß das Schliefferige hübsch davon komme, und würtze ihn mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, nimm einen Pasteten-Tiegel oder stollichten Hafen, lege unten in den Boden etliche dürre Lorbeer-Blätlein, (dann die frischen sind am Geschmack gar zu starck/ und wird die Brüh davon etwas bitterlicht,) wie auch ein wenig klein-geschnittenen Rosmarin, und lege den Fisch darauf, giesse ein wenig frischen Essig darüber, oder drucke an dessen statt Citronen-Safft hinein, decke den Topff oder Tiegel zu, und lasse ihn noch eine Weile also stehen, bis du ihn zum Feuer setzest; Thue indessen eine Semmel-Brosamen in ein Häfelein, giesse Wein, Essig, und ein wenig Wasser daran, lasse sie wohl weich sieden, und zwinge es dann durch; Jst es zu dick, giesse noch ein wenig Essig, Wein und Wasser darzu, schütte diese durchgezwungene Brüh in den Tiegel oder Hafen an den Fisch, doch nicht zu wenig, damit er recht darinnen sieden könne; Ehe du aber die Brüh an den Fisch giessest, lasse zuvor in einem Pfännlein ein gutes Oel heiß werden, und brenne es über den Fisch, streue hernach noch ein wenig gutes Gewürtz darauf, und lasse es also verdeckt wohl sieden, und in einander dämpffen, schüttele aber bisweilen den Tiegel, damit sich der Fisch nicht anlege; Wann er nun fast gantz gesotten, muß man noch ein gut Theil Citronen-Marck, und dergleichen geschnittene Schelffen darein werffen, und noch einen Sud mit thun lassen; Dann lege den Fisch in eine Schüssel, und giesse die Brüh darüber, belege die Schüssel ringsherum mit frischen Lorbeer-Blättern, und streue ebenfalls frisch und klein-geschnittenen Rosmarin und Citronen-Schelffen darauf. NB. Die Lorbeer-Blätter, die mit gesotten haben, dörffen nicht mit angerichtet werden. Wem nicht vom Oel beliebt, der kan auch an statt des Oels eine Butter gebrauchen.

144. Ein gedämpfter Karpff, auf andere Art.

Wann der Fisch geschuppt, aufgemacht, in Stücke zerschnitten, und sauber ausgewaschen ist, so saltze und würtze denselben, lege ihn in einen Pasteten-Tiegel zusamt dem Eingeweid, streue noch ein wenig Gewürtz darauf, nemlich Pfeffer, Jngber, Muscatblüh und Cardamomen; thue alsdann geriebenes Semmel-Mehl in ein Häfelein, giesse ein wenig Fleischbrüh, Wein,

Essig

Essig und Wasser daran, rühre es wohl untereinander, und giesse es in den Tiegel über den Fisch, lege auch würfflicht- und zu Plätzlein geschnittene Limonien darauf, thue ein Stücklein Butter daran, setze den Tiegel auf einen Dreyfuß oder Rost über eine Glut oder Kohlen zum Feuer, lasse ihn dämpffen, siehe aber bisweilen darzu, und schüttle ihn, daß er sich nicht anlege, versuche die Brüh wie sie im Saltz und am Gewürtz ist, düncket sie dich zu gesaltzen seyn, so hilff mit ein wenig Wasser. Der Tiegel darff auch nicht offt aufgedecket werden, daß der Dampff recht beysammen bleibe, bis der Fisch recht mild und fertig ist; Zuletzt wirff ein gut Stück Butter darein, damit die Brüh etwas dicklicht werde, wie in einer Pasteten, und streue, ehe er zu Tisch getragen wird, nochmahl Cardamomen, Muscatenblüh, und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

145. Ein gefüllter Karpff.

Der Fisch wird erstlich geschuppt, dann löset oder ziehet die Haut von dem Fisch herab, doch so, daß die Haut gantz bleibt, man muß sich hierinnen selbsten zu helffen wissen, der Kopff und Schwantz müssen auch gantz bleiben; Hierauf werden die Gräte fleißig aus dem Fleisch gesucht, dann wird das Fleisch von dem Fisch, samt Champignion, welche zuvor mit siedenden Wasser angebrüht, Peterlein-Kraut, etwas Zwiebel oder Schnittlauch, alles klein gehackt, ferner röstet man Semmel-Mehl in einem guten Theil Butter, das Peterlein-Kraut und die Champignions können auch mit geröstet werden; Nachdem werden Eyer daran geschlagen, mit etwas Milch angefeuchtet, daß es eine linde Füll wird, Muscatenblüh und Cardamomen daran gethan; dann diese Füll wohl untereinander gerührt, füllet diese zusamm gemachte Füll in die Haut des Fisches, und macht, daß er die vorige Form bekommt, nähet die Haut zu; Indessen leget etliche Rüthlein oder geschnittene Höltzlein in eine Brat-Pfanne, damit sich der Fisch nicht anhängt, leget sodann den Fisch in die Brat-Pfanne, thut Butter darein, soviel als man vermeint daß es genug sey, sehet alsdann ferner offt darzu, wendet ihn um, bis derselbige auf beyden Seiten gar genug gebraten worden. Wann nun dieser Karpff vorbesagter massen zugerichtet ist, so ziehet man die Fäden heraus, damit der Fisch zusammen genähet worden, legt ihn in eine Schüssel, bestreuet den Fisch mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen samt Essig-Capern; Zuvor kan der Fisch auch, nach Belieben, mit brauner Butter übergossen werden. Solte dieser Fisch eine Milch haben, so kan man sie gar wohl unter die Füll hacken.

146. Ein gefüllter Karpff in einer Ragou.

Schuppet einen schönen grossen Karpffen, ziehet einen oder zween kleinen Karpffen die Haut ab, und schneidet das Fleisch alles von den Gräten, hacket es klein, mischet klein-geschnittene Butter und geriebenes Brod darunter, saltzet und würtzet es mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, füllet es in den grössern Karpffen, nehet ihn zu, damit die Füll nicht heraus falle, brennet eine braune Butter über den Fisch, lasset ihn sofort in einer Brüh von halb Wein und halb Wasser, mit Citronen, Lorbeer-Blättern, Rosmarin, Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh zusammen gemacht, sieden bis er fertig; Inzwischen machet ein Ragou von Capern/ Champignons, oder wann man diese nicht haben kan, von Morgeln und Citronen zusammen, wie auch von einem solchen gehackten Karpffen-Fleisch, wie ihr zur Füll gebraucht, oder aber andere kleine Knödlein, lasset alles zusammen in einer Brüh, wie der Fisch darinnen gesotten, besonders sieden, leget dann den Fisch in eine Schüssel, ziehet den Faden, damit er zugenehet worden, heraus, und richtet dieses Ragou darüber an.

147. Ein angelegter Hecht.

Nimm einen Hecht, er sey groß oder klein, schlag ihn ab, ziehe ihm die Haut ab, aber den Ruckgrat must du gantz lassen, daß der Kopff und Schweiff gantz daran bleibe, das Brätige nimm alles herunter, wasch es sauber aus, hacks klein, nimm geweichte Semmel, Butter darunter, würtze es wohl, thue ein wenig grünen Peterstill, ein Löffel voll dicken Milchram, und ein gantzes Ey darzu, saltze es, und hack alles untereinander klein, wie einen Knödel-Teig; Hernach nimm den Hechten-Kopff mit dem Ruckgrat und Schweiff, truckne ihn sauber ab, nimm eine Brat-Pfanne, schmiers wohl ein, leg einen solchen Fisch-Teig darein, lege den Kopff, Grat, und Schweiff darauf, und streich den übrigen Teig darüber, formire ihn wie einen Hechten, stupff ihn übersich mit einem Messer, daß er kleine Schuppen gewinne, steck die Flossen auf den Rucken und Bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit Eyern, so bekommt er eine Farb, brate ihn bey einer guten halben Stund, daß er fein gelb bleibet, lege ihn in eine Schüssel, und gieb ihn trucken, oder mach eine Limonien-Brüh darüber.

148. Ein geschabter Karpff.

Man nehme einen Karpffen, kan man einen Spiegler haben, ist es desto besser; schlaget den Fisch mit einem starcken Messer wohl auf den Kopff,

bis er fast todt ist; schuppt ihn alsdann und schabet mit einem scharffen Messer das Fleisch gantz von den Gräten ab, so genau als es immer möglich ist; thut solches auf ein Bret, besprenget es wohl mit Wasser, und hacket es gantz klein, bis es gleichsam von dem Bret ablauffen will, thut es in einen Napff, röstet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl, wie auch ein gehacktes Peterslien-Kraut und Zwiebeln im Schmaltz, mischet es unter den gehackten Fisch, schlaget Eyer daran, und würtzet ihn mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und dergleichen, rühret alles wohl untereinander; Leget ein Papier auf ein Blech, setzet einen blechernen Model, so wie ein Fisch formiret und inwendig hohl ist, darauf, oder auch etliche dergleichen kleine Mödel, bestreicht das Papier zu erst ein wenig mit Butter, wie auch nebenher die Fugen des Models, giesset das Zusammgemachte vom Fisch hinein; Schneidet alsdann abgezogene Mandeln klein- und länglicht, wann es halb gebachen, so besteckt es oben überall damit, und lasset es also ferner in dem Oefelein gar ausbachen, so wird es schön auflauffen, aber im Herausthun sich wieder etwas niedersetzen, nehmet dann diese Füll aus dem Model, und traget sie zu Tisch.

149. Ein gespickter Karpff.

Schuppe den Karpffen, mache denselben am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus; Ist der Fisch ein Rogner, so nimm den Rogen, ist er aber ein Leimer, so reiß allein das Fette und anderes so am Gedärm hänget, davon ab, hacks klein und würtze es wohl, röste ein wenig geriebenes Eyer-Brod in Butter, rühre es zusamt ein wenig klein-geriebenen Rosmarin darunter, schlage ein Ey daran, und giesse ein paar Löffel voll Wein darzu, mische alles wohl untereinander, und fülle dann diese Füll wiederum in den Fisch; Hierauf schneide einen frischen Speck klein, und bespicke den Karpffen zu beeden Seiten, saltze ihn von innen und aussen, und würtze ihn, absonderlich inwendig, ehe du die Füll darein thust, wohl; Lege selbigen alsdann in eine längliche Brat-Pfanne oder Fisch-Reisten, brenne ein heisses Schmaltz darüber, und lasse ihn also, bis er fertig ist, braten.

150. Einen Karpffen zu braten.

Nimm einen Karpffen der ein Rogner ist, mache denselben am Rucken so lang auf, daß du mit den Fingern das Eingeweid samt der Gall heraus nehmen kanst, wasche ihn sauber mit frischem Wasser, saltze und würtze ihn, sowohl inn- als auswendig, recht, und lasse ihn also eine halbe Stund darinnen liegen; Indessen löse den Rogen von dem Eingeweid ab, hacke denselben klein, röste ein Semmel-Mehl im Schmaltz, und mische, wann es schier

gelb

gelb werden will / den gehackten Rogen darunter, schlage Eyer daran, und würtze es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig dürr-zerriebenen Majoran, oder zerhackten Rosmarin, nach Belieben: Saltze es, und lasse es in der Pfanne ein klein wenig über dem Feuer zusammen gehen, dann es laufft auf diese Art nicht so gerne aus, und lässet sich der Fisch auch desto besser umwenden; Alsdann mache ein frisches Schmaltz heiß, und brenne es in den Fisch hinein, damit ihm der mosichte Geschmack vergehe; Lasse es aber gleich wieder heraus lauffen / und fülle dann die zusamm gemachte Füll in den Fisch hinein, lege denselben in eine darzu gehörige Reisten, setze sie von ferne zum Feuer, und lasse den Fisch, ehe du ihn beträuffest, gantz gemach ertrocknen, beträuffe ihn nach diesem mit heissen Schmaltz, brate und wende ihn fleißig um auf alle Seiten, daß er überall schön braun und recht ausgebraten werde; Will man eine Brüh darüber haben, so bediene man sich derjenigen Capern-Brüh, so bey denen Hechten beschrieben worden; Lege dann den Fisch, so er fertig ist, in eine Schüssel giesse die Brüh neben hinein, und bestreue ihn mit Capern und frischen klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. NB. Es stehet zu eines jeden Belieben, ob man den Fisch mit frischem Schmaltz oder Baumöl, aussenher begiessen wolle; Doch muß man sich mit der Brüh darnach richten, dann wann der Fisch mit Oel beträufft worden, muß auch Oel zu der Brüh genommen werden; Wird er aber mit Schmaltz beträufft / so kan man zur Brüh auch Butter nehmen.

151. Ein gebratener Karpff, auf andere Art.

Erstlich schuppet und machet den Karpffen an dem Rucken gantz auf, daß er an dem Bauch beysammen bleibet, waschet ihn sauber, thut Saltz und Pfeffer untereinander, würtzet den Fisch damit ein, leget ihn gantz ausgebreitet auf den Rost, also daß das innere Theil obersich, das äussere aber auf den Rost zu liegen komme; schmieret ihn wohl mit guten Baumöl, und bratet ihn durch offtmahliges umwenden auf beyden Seiten schön; alsdann giesset nach gut Gedüncken einen Wein, Essig, und ein wenig Fleischbrüh in ein Häfelein, thut ein wenig Semmel-Mehl, Oel und Capern, Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer, ein wenig Saltz und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darein, zuckerts, lasset es wohl miteinander sieden, und richtet es über den Fisch. Man kan auch eine braune Butter über den Fisch richten, in welcher zuvor Capern geröst sind, oder du kanst die braune Butter auch nur allein darüber brennen, und von einer Citronen den Safft darauf drucken, wie auch mit dergleichen Schelffen bestreuen. NB. An statt des Oels kan man auch Butter nehmen, so hiermit ein- vor allemahl erinnert

wird. Auch kan man an statt des Semmel-Mehls einen Löffel voll Waitzen-Mehl im Oel oder Schmaltz schön liecht-braun rösten, davon diese Brüh noch wohl-geschmacker wird.

152. Einen Karpffen wie einen Aal zu braten.

Man soll den Karpffen schuppen, am Bauch aufschneiden, daß man das Bäuschlein kan heraus nehmen, und Stücklein, wie von einem Aal, daraus machen, saltzen, in einer Pfannen im Oel rösten, daß sie auf beeden Theilen schön braun werden, darnach einen Theil Oel herab seyhen, daß sie nicht gar zu fett werden, thue Essig, Wasser, Zimmet, Pfeffer, Zucker, ein wenig geriebene Semmel und Weinbeer daran, laß auf einer Glut sieden, bis genug ist. Man kan auch Lorbeer-Blätter und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen daran thun.

153. Ein gebachener Karpff im Oel.

Schuppe den Karpffen, und mache ihn am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, wasche ihn, und schneide drey oder vier Finger breite Stücklein überzwerch daraus, auf die Art, wie bey den zerschnittenen und gebratenen Hecht gelehret worden, saltze und würtze ihn mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscatenblüh, streue ein wenig Waitzen-Mehl darauf, lasse ein gutes Baumöl in einer Pfannen heiß werden, und bache den Fisch schön gelb heraus; Alsdann lege ihn in eine Schüssel, neben herum aber sowohl Lorbeer-Blätter, als auch geviertheilte Citronen, und streue klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

154. Ein aus Schmaltz gebachener Karpff.

Man schneide aus dem Karpffen, wann er zuvor geschuppet worden, so viel Stücke als man haben will; Wasche ihn hernach sauber, thue solchen in eine Schüssel, saltze denselben, und reibe das Saltz wohl hinein, lasse ihn eine Weile liegen, und streiffe dann das Saltz zusamt dem Schlieffer ab; Dann lege man den Fisch ferner auf ein Bretlein, bestreue ihn dick mit Mehl, sowohl innen als aussen; Es wird auch der Karpff schön und gut, wann man unter das Waitzen-Mehl ein wenig geriebenes Eyer-Brod mischet, und mit den Fingern das Geschuppte oben her, auf den Fisch zuruck treibt, dann dadurch wird er im Bachen alsdann kraus; Man machet aber ferner ein Schmaltz heiß, und bächt die Fische fein gemach und rösch heraus, leget sie auf einen zinnernen breiten Teller, der zuvor warm gemacht worden;

Wann

Wann dann alle Stücke, zusamt dem Eingeweid, heraus gebachen sind / so giesse man nach Belieben ein wenig von dem übrigen Schmaltz, mit einem Löffel oben auf die Fische, so sehen sie schön und safftig aus; will man sie aber nicht fett haben, können sie auch trocken aufgetragen werden. NB. Man kan auch unter das Mehl einen Grieß nehmen, und den Fisch damit bestreuen.

155. Ein Hausen in einer Pohlnischen Brüh.

Lasse den Fisch in halb Essig und halb Saltz eine gute Stund sieden, alsdann seyhe die Brüh ab, nimm halb Fleischbrüh und halb Essig, wie auch einen Löffel voll Hönig, ein Viertel-Pfund Rosin, ein Achtel-Pfund länglicht-geschnittene Mandeln, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh, lasse es über den Fisch miteinander aufsieden, lege ihn hernach in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, streue Zimmet darauf, und trage ihn zu Tisch. NB. An statt des Hönigs, welches vielen nicht beliebt, kan man sich auch des Zuckers bedienen.

156. Ein Hausen in einer Meer-Rettig-Brüh.

Siede den Fisch, wie erst gemeldet, lege ihn hernach in eine Schüssel, brenne ein heisses Schmaltz darüber / und giesse ein wenig von der Brüh, darinnen der Fisch gesotten worden, in die Schüssel, streue geriebenen Meer-Rettig darauf, und trage ihn also zugedeckt zu Tisch.

157. Einen Hausen auf andere Art zu kochen.

Waschet ein oder zwey Pfund von einem Hausen, saltzet ihn, wann er zuvor eine Zeitlang im Wasser gelegen, und wohl ausgewaschen worden, leget ihn in einen stollichten Hafen, lasset einen guten Theil Schmaltz heiß werden, giesset es über den Hausen, werffet zwey im Saltz-Wasser eingemachte Limonien darzu, wie auch Pfeffer und Muscatenblüh, decket den Hafen mit einer Stürtzen geheb zu, oder verklebet ihn mit Leimen, damit kein Dampf davon gehe, lasset den Fisch also eine viertel Stund dämpfen, so ist er fertig.

158. Ein Hausen-Knopf.

Putze den Hausen-Knopf sauber, thue die Gall und Grat davon, leg die Leber in eine Schüssel, wasch den Hausen-Knopf aus acht Wassern, reib ihn mit Saltz, wasch ihn wieder, solches thue dreymal, überbrenn ihn einen Tag vorhero, nimm einen grossen Hafen, thue guten Theils Erbsen darein, laß sieden, in selbigen lege die schwartze Fleck, dann sie sieden sich gar langsam / saltze sie

wohl, über eine Weil die andern Fleck hinein gethan, die sieden sich ehender, thue es wieder heraus, in eine Arten oder Multern auf ein frisches weisses Tuch, nimm die Leber, thue sie in einen Hafen, röste zwey Semmel in Schmaltz, legs zu der Leber, nimm die Brüh, darinn der Hausen-Knopf gesotten hat, laß die Leber samt den Semmeln darinnen sieden, treib die Semmeln, Leber und Erbsen-Brüh durch einen Seyher oder Durchschlag, würtze es mit Pfeffer, Ingber, Negelein und Zimmet, doch daß der Pfeffer das meiste sey, lege den Hausen-Knopf in die durchgetriebene Brüh, laß einen guten Sud thun, leg ihn auf die Schüssel, und gieß die Brüh darüber.

159. Einen Hausen zu braten.

Schneidet den Hausen zu dünnen Schnitten, leget ihn, wann er gesaltzen und etwas gepfeffert, auf einen Rost, bestreichet ihn immerzu mit frischer Butter, daß er also brate, bestecket die Stücke, wann sie fertig, mit Zimmet und Negelein, und drucket ein wenig Citronen-Safft darauf.

160. Pärschen oder Perschinge zu sieden.

Man nehme die Pärschen oder Perschinge, schuppe sie, mache unten am Kopff bey den Floß-Federn ein Schnittlein überzwerch, und dann noch eines nach der Länge darein; nehme hierauf das Eingeweid samt der Galle heraus, wasche die Fische schön, lasse ein wenig Wein-Essig in einer Pfannen sieden, wirff Saltz darein, nemlich zu einem jeden Pfund Fische, eine Hand-voll, lege die Fische darzu in die Pfannen, und lasse sie nach gut Bedüncken sieden; doch diene dieses zum Kennzeichen, daß wann die Fische ein wenig aufspringen wollen, sie alsdann genug gesotten haben: dann seyhe man den Essig wieder herab in ein Häfelein, übergiesse aber zuvor die Perschinge einmal oder zwey mit diesem Essig, und seyhe ihn jedesmal wieder davon, hingegen giesse man ein wenig Wein daran / thue einen guten Theil Butter, wie auch Ingber, Pfeffer, Cardamomen / Muscatenblüh, und theils würfflicht, theils zu Plätzen geschnittene Limonien darein, und lasse es miteinander sieden; dann seyhe die Brüh in ein Häfelein, und giesse selbige über die Fische in eine Schüssel, belege dieselbige mit Limonien-Plätzlein, und streue zuletzt ein wenig Muscatblüh und Cardamomen untereinander, wie auch klein- und länglichtgeschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. Man kan auch, nach Belieben, an statt dieser Brüh die Sardellen-Brüh, so bey den Hechten beschrieben worden, darüber machen.

161. Pär-

161. Pärschen oder Perschinge zu sieden, auf andere Art.

Schuppe und bereite die Perschinge, wie schon gemeldet, siede sie im Saltzwasser, und mache indessen diese folgende Brüh zusammen: Lasse ein geriebenes weisses Brod in einer Fleischbrüh wohl sieden, klaube ein wenig Petersilien-Kraut, und hacke es zusamt etlichen grünen Zwiebeln klein, röste es in Butter, thue es auch in die Fleischbrüh, würtze es mit Cardamomen und Muscatblüh, lasse es noch einmal miteinander sieden; wirff zuletzt ein Stück Butter hinein: und wann der Fisch im Saltzwasser genug gesotten, seyhe ihn gantz sauber ab, lege den Fisch in eine Schüssel, giesse die Brüh auch darzu hinein: und streue noch ein wenig Muscatblüh und Cardamomen darauf.

162. Pärschen oder Perschinge in einer Citronen-Brüh.

Bereite die Perschinge auf die gemeine und bekannte Art, saltze und würtze sie mit Pfeffer und anderm guten Gewürtz, so innen als aussen, lege sie auf einen Rost, daß sie wohl abtrocknen, und ein wenig gelblicht werden; mach indessen folgende Brüh zusammen: Nimm einen süssen Wein, und ein klein wenig Essig, schneide einen Citronat klein- und würfflicht, lasse ihn in einem Häfelein ein wenig aufsieden, giesse die Brüh in eine Schüssel, und streue ein Trisanet darein: wann die Fische nun schön abgetrocknet sind, lege sie in die Schüssel zu besagter Brüh, decke selbige mit einer andern Schüssel zu, setze es auf eine Kohlen, lasse es miteinander einen Sud thun: dann streue nochmal einen frischen würfflicht-geschnittenen Citronat darauf, und trage es zu Tisch. NB. Wann es beliebt, kan man zusamt den Citronat auch ein wenig klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen: Oder man kan diese Brüh über gebachene Perschinge machen.

163. Perschen oder Perschinge in einer Capern-Brüh.

Wann die Perschinge bereits besagter Weise zubereitet sind, lasse einen Essig und ein wenig Wasser in einer Pfannen siedend werden, saltze ihn, und lege die Fische hinein, lasse sie sieden; setze indessen einen Wein, samt ein wenig geriebenen Semmel-Mehl in einem Töpflein oder Häfelein zum Feuer, thue Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und kleine Essig-Capern darein, lasse es ferner sieden, wirff zuletzt ein Stück Butter, oder aber giesse an deren statt ein wenig Oel darzu, seyhe die Brüh, wann der Fisch im Essig und Wasser genug gesotten, davon ab, und giesse die Capern-Brüh darüber, lasse selbige mit denen Fischen noch einen Sud thun, und giesse die Brüh darüber, lege die Capern oben auf die Fische, und bestreue sie mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

164. Pärschen oder Perschinge in einer Fenchel-Brüh.

Schuppet und bereitet die Fische wie sonsten, und siedet sie in halb Essig und Wasser; machet indessen diese Brüh zusammen: Giesset einen Wein in ein Häfelein, wie auch ein klein wenig Essig, thut gute Gewürtz darein, als Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh oder Muscatnuß, lasset es miteinander sieden, zupffet von einem frischen Fenchel das Krausse heraus, thut ein wenig davon in die Brüh hinein, und lasset es mit sieden; druckt auch einen Citronen-Safft darein, und zuckerts nur gar ein klein wenig; auf die letzt thut auch ein gut Stück Butter darzu: wann nun der Fisch im Essig und Wasser genug gesotten, leget ihn in eine Schüssel, und zerklopfft ein paar Eyerdötterlein in einem Häfelein / rühret es mit der siedenden zusamm-gemachten Brüh an, und richtets über den Fisch: zuletzt streuet den übrigen frischen Fenchel darauf.

165. Pärschen oder Perschinge in einer Eyerdotter-Brüh.

Bereitet und siedet die Perschinge auf die gemeine und bekannte Art, und machet nachfolgende Brüh darüber: Thut in ein Häfelein ein oder zwey Eyerdötterlein, und rühret sie mit ein wenig Essig ab, giesset alsdann soviel Wein und etwas Fleischbrüh daran, als ihr Brüh haben wollet, thut gute Gewürtz, wie auch einen guten Theil Butter darein, und setzet es auf eine Kohlen, ihr müsset aber immerzu rühren, biß es anfängt zu sieden, dann rühret ein Löffelein geriebenen Green oder Meer-Rettig darein, und richtet es über die Fische, streuet alsdann einen frischgeriebenen Green oder Meer-Rettig darauf, und traget es zu Tisch.

166. Pärschen oder Perschinge in einer andern guten Brüh.

Die Perschinge richte auf die schon offt besagte Weise erstlich zu, siede sie dann im lautern Saltzwasser, und mache indessen folgende Brüh an: Lasse die Brosam oder Weiche von Semmeln oder auch weiß-gebähte Schnitten im Wein oder Fleischbrüh, welches gleich viel ist, wohl weich sieden, giesse auch ein klein wenig Essig darzu, zwinge es durch, und würtze es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, giesse ein wenig gutes Oel daran, drucke Citronen-Safft darein, und lasse es also noch einmal sieden: wann die Fische im Saltzwasser besagter massen genug gesotten, so seyhe sie sauber ab, und giesse die obere Brüh daran, lasse es noch einen Wall aufthun, drucke wieder wie zuvor Citronen-Safft darein, zuckers ein klein wenig, lege die Fische in eine Schüssel, und richte die Brüh darüber an, (wer gerne von Oel essen mag,

giesse

giesse noch ein wenig frisches Oel in die Brüh, ehe sie über den Fisch gerichtet wird,) streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf, stecke rings um die Schüssel grüne oder dürre Lorbeer-Blätter, und trage es zu Tisch. NB. Etliche lassen auch einige Lorbeerblätter und Roßmarin-Sträußlein zugleich mit der Brüh, ehe sie über den Fisch gerichtet wird sieden, und nehmen sie hernach wiederum mit einem Löffel heraus: man kan auch an statt der Semmel-Brosam ein geriebenes Semmelmehl nehmen, und vor die Fleischbrüh Wein oder Wasser gebrauchen, das Wasser aber muß man nothwendig etwas stärcker hierzu, als sonst gebräuchlich, saltzen.

167. Perschinge in Petersilien zu sieden.

Lasse Wasser in einer Pfannen siedend werden, saltze es, thue Petersilien darein, laß aufsieden, mache die Perschinge auf, wasche sie sauber, leg solche zu den Petersilien, laß so lang sieden, biß sie fertig seynd.

168. Pärschen oder Perschinge im Oel zu braten.

Bereite die Fische, wie schon gedacht, brats in einer Bratpfannen im Oel, wie die beschriebene Hechtlein; seyhe dann das lautere von dem Oel herab, und giesse zu dem Trüb-zuruck-gebliebenen ein wenig Wein, drucke Citronen darein, oder wirff das gantze Marck, zusamt ein wenig klein-geschnittenen Citronen-Schelffen darzu, lasse alles miteinander sieden, und richte die Brüh über den Fisch.

169. Pärschen oder Perschinge im Oel gebraten, auf andere Art.

Die Perschinge werden geschuppt und aufgemacht, und bleiben, wann man sie gesaltzen, eine Weile im Saltz liegen; dann trocknet man sie mit einem Tuch wohl ab, lässet sie auf dem Rost braten, und bestreichet sie immerzu, vermittelst eines Federleins oder Pinsels mit Oel: wann sie dann fertig, giesset man ein wenig Oel in ein Schüsselein, lässet solches warm werden, leget die Fische darein, und streuet frisch abgeklaubtes Petersilien-Kraut darauf.

170. Pärschen oder Perschinge, auf noch andere Art im Oel gebraten.

Richte die Fische allerdings zu, brate sie auf einem Rost, oder welches fast besser in einer Bratpfanne mit Oel oder Butter, auf die gleich vorhergehende beschriebene beyderley Arten, jedoch nach Belieben; seyhe dann das Oel oder die Butter davon ab/ lege die Fische in eine Schüssel; lasse indes-

sen einen Wein, wann du zuvor ein klein wenig Zucker, Jngber, Pfeffer und Cardamomen darein geworffen, in einem Häfelein besonders sieden, und richte diese Brüh über die Fische.

171. Perschinge in Oel gedämpfft.

Thue in einen Tiegel ein wenig Oel, leg eine Lag Persching hinein, streue gerieben Semmel-Mehl darauf / ein wenig Citronenmarck, und wieder ein wenig Oel darauf, wieder eine Lag Persching, Semmelmehl, Citronenmarck und Oel, zuletzt gieß Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, setz auf Kohlen, laß dämpffen, die Persching aber müssen zu erst ein klein wenig eingesaltzen seyn.

172. Gebachene Perschinge.

Schuppe und bereite die Fische / wie offt gemeldet, wasche sie sauber aus, thue auf einer jeden Seiten überzwerch einen kleinen Schnitt hinein, saltze sie ein, und schwinge oder bestreue sie mit Erbsen- oder Weitzen-Mehl, bachs im Schmaltz oder Baumöl schön gelb; hebe die Pfanne bißweilen vom Feuer hinweg, und halte sie dann wieder darüber, damit die Fische fein gemach ausbachen, trage es dann also trocken auf, oder mache die bey den Hechten und Karpffen beschriebene Citronen-Brüh darüber.

173. Gebachene Perschinge in einer Brüh, auf andere Art.

Bache die Perschinge allerdings auf obige Art; indessen aber mache diese Brüh darüber: Röste ein wenig Mehl im Schmaltz, und giesse halb Wein, halb Rosen-Essig, und ein wenig Fleischbrüh darzu, (wiewohl man auch die Fleischbrüh nach Belieben davon lassen kan,) lasse es miteinander sieden, treibe das Mehl durch in ein Häfelein, thue ein wenig Jngber, Pfeffer, Saffran, Muscatblüh, Cardamomen, Zucker und Trisanet darein, lasse es sieden; lege alsdann die gebachene Fische in eine Schüssel, und wann die Brüh wohl gesotten hat / giesse sie neben herum darein, damit die Fische obenher schön rösch bleiben, streue auch noch ein wenig Trisanet darauf, und trage sie also zu Tisch.

174. Gebachene Pärschen oder Perschinge in einer Brüh.

Wann die Perschinge in der Butter gebachen, lasse ein wenig geriebenes Semmelmehl in einer andern Butter wohl trocken rösten, giesse einen Wein und ein wenig Fleischbrüh daran / thue das geröstete Semmelmehl, wie auch Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh und Cardamomen darein, lasse es sieden; wirff zuletzt ein Stücklein Butter darzu, lege die gebachene Perschinge in eine Schüssel, giesse die Brüh neben hinein, und bestreue die Fische obenher

mit

mit einem gleichfalls schön liecht-gelb im Schmaltz gerösteten Semmel-Mehl.

175. Gebachene Perschinge in einer Pohlnischen Brüh.

Nimm die Brosamen von einem weissen Brod, thue sie in ein Häfelein, schähle eine Zwiebel und einen Apffel, schneide alles beedes würfflicht, thue es auch darzu, giesse einen Wein und Essig daran, wirff ein klein wenig Zucker darzu; sollte es zu sauer seyn, kan man mit ein wenig Wasser helffen: lasse es in einem Häfelein sieden, wann es gesotten daß es sich zerrühren lässet, so zwinge es durch einen Seyher, thue Muscatenblüh, Pfeffer, Cardamomen und ein klein wenig Saffran darein, zuckere es noch ein wenig, doch nicht zuviel, daß das Gewürtz in etwas vorschlage; wirff ein gutes Stücklein Butter darzu, wie auch nach Belieben etliche Citronen- oder Limonien-Plätzlein, und lasse es zusammen sieden: lege dann die gebachene Fische in die Schüssel, die Plätzlein oben darauf, und giesse die Brüh neben hinein.

176. Gebachene Perschinae in einer sehr guten Malvasier-Brüh.

Wann die Perschinge gebachen, so röstet weisses geriebenes Eyer-Brod im Schmaltz, giesset Malvasier daran, lasset alles mit Jngber, Pfeffer und Zucker sieden, und richtet diese Brüh über die gebachene Fische an.

177. Perschinge und Forellen wie Orade einzumachen.

Schuppe und mache die Fische auf, wie schon erwehnt, saltze und würtze sie mit Cardamomen und Muscatenblüh; bache sie hernach im frischen Baumöl schön gelb und gemach heraus / lasse es wohl erkalten: nimm alsdann einen Tiegel oder Fäßlein, mache eine Lag von frischen Rosmarin, Pomerantzen- und Salbey-Blättern darein, streue Cardamomen und halb-gestossenen Pfeffer darauf, giesse ein wenig frisches Baumöl darüber, lege inwendig in jeden Fisch ein Rosmarin-Sträußlein, und mache so dann eine Lag davon in das Geschirr auf die Blätter, bestreue die Fische mit Cardamomen, Muscatblüh, halb-zerknirschten Pfeffer und Negelein, belege die Fische mit Rosmarin, Pomerantzen- und Salbey-Blättern, lasse ein wenig Baumöl darüber lauffen; alsdann mache wieder eine Lage von Fischen, und so fort, biß das Geschirr voll wird: hernach giesse zwey Drittel Essig, und ein Drittel schlechten Wein darüber, decke einen Teller darauf, und beschwere ihn mit einem Gewicht, oder aber, man lasse die Fische immerzu, so offt man davon brauchet, von den Blättern und der Brüh bedecket bleiben, auch kan man die

Brüh versuchen oder kosten, ist sie sauer, so giesse man mehr Wein zu, oder ist sie zu süß, so helffe man ihr mit ein wenig Essig; Wann man sie aber zu Tisch tragen will, so giesse man einen frischen Essig und Baumöl darüber, und bestreue sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen.

178. Perschinge oder Forellen wie Orade einzumachen, auf andere Art.

Bereite und bache die Fische, wie gleich jetzo bey den Forellen gedacht worden, allerdings, lasse sie auch gantz erkalten, dann bestecke sie auf beyden Seiten mit klein- und länglicht-geschnittener Zimmet und Negelein; Nimm alsdann ein Fäßlein oder anders Geschirr, lege unten in den Boden Rosmarin- und Lorbeer-Blätter, bestreue sie mit Pfeffer, Cardamomen, ein wenig Muscatenblüh, Negelein und Saltz; Dann machet eine Lag Fische, bestreuet sie wieder mit obigen Gewürtz, und ein wenig klein-geschnittenen Citronen-Schelffen; Mache abermahl eine Lage Rosmarin- und Lorbeer-Blätter, lege andere dergleichen Fische darauf, und so fortan, bis das Gefäß davon voll wird; Dann giesse soviel guten und scharffen Wein-Essig (man kan auch wohl ein wenig Wein darzu nehmen) daran, daß er über die Fische gehe, und beschwehre sie mit einem leichten Gewicht oder Steinlein; Doch muß die letzte Lage jedesmahls aus Blättern bestehen.

179. Perschinge oder Forellen wie Orade, auf eine noch andere Weise zuzurichten.

Die Perschinge werden geschuppt, aufgemacht, gesaltzen, und eingemelbet, wie bekannt; Dann setzet man in einer Pfannen zwey Drittel Oel und ein Drittel Schmaltz über das Feuer, bächt die Fische heraus, seyhet dann das Schmaltz und Oel, bis auf ein weniges, ab, giesset aber an dessen statt Essig und ein wenig Wein darein, thut Pfeffer und Gewürtz-Negelein darzu, und hält es über das Feuer; So bald nun diese Brüh zu sieden beginnet, leget ein paar von denen zuvor gebachenen Fischen darein, lasset sie so lang als weiche Eyer darinnen sieden, nehmet selbige heraus, und leget ein paar andere hinein, und dieses thut so lang, bis alle Fische gesotten haben; Wann sie dann fertig und erkaltet sind, kan man sie mit Rosmarin und Negelein bestecken, auf die schon in vorhergehenden Beschreibungen gelehrte Art, mit Lorbeer-Blättern, in einem Tiegel oder Fäßlein, Lage-weiß schlichten, die Brüh, darinnen sie gesotten, kalt darüber giessen, mit einem Steinlein beschwehren, und im Keller aufbehalten.

180. Weiß-

180. Weißfische wie Orade einzumachen.

Man nehme die Weißfische, schuppe und mache sie am Bauch auf / saltze sie ein, und lasse sie ein wenig im Saltz liegen; Dann trockne mans wieder mit einem Tuch ab, und bache sie schön gelb aus dem Oel; Lasse es eine Weile liegen, bis sie erkalten, oder aber bache sie des Tags zuvor, dann machet diese Brüh darüber: Nehmet von einem Agrest und unzeitigen Weintrauben, oder an deren statt unzeitiger Stachelbeere ein gut Theil, siedet solche im Essig und Wasser; doch muß des Wassers ein wenig mehr seyn als des Essigs, sonst wird es sauer; Stosset aber zuvor nur ein paar Knoblauch-Zähen, und etwas weniges dürren Fenchel in einem Mörsel, und lasset es mit dem Agrest oder Stachelbeeren sieden; zwinget es dann durch, und thut nochmahl gantze Stachelbeere oder Agrest, wie auch ein wenig von dem Oel, darinnen die Fische gebachen, darein, lasset die Brüh noch ferner also lang sieden, bis die Beere etwas weich werden, jedoch aber dabey schön gantz bleiben; Lasset hierauf die Brüh erkalten, und giesset es über die Fische, setzet alles zusammen im Keller / und speiset davon nach Belieben.

181. Weißfische zu sieden.

Mache die Weißfische am Bauch auf, nimm die Gall samt dem Eingeweid heraus, und siede sie dann im Essig mit Saltz ab; Lege alsdann die Fische in eine Schüssel, schneide etliche Zwiebeln klein und würfflicht, röste sie im Schmaltz, und brenne sie darüber; Lasse ferner einen mit Fleischbrüh vermischten Essig siedend werden, giesse ihn in die Schüssel an die Fische, und streue zuletzt einen Ingber darauf.

182. Gesottene Trisch- oder Aal-Ruppen.

Nimm die Trisch- oder Aal-Ruppen, stecke ihnen den Finger ins Maul, und biege den Kopff hinter sich, so bricht ihnen das Genick; Hernach schneide sie am Bauch auf, und thue das Eingeweid alles heraus, bis auf die Leber, die lasse allein darinn, und wasche sie schön; Laß aber zuvor Erbsen weich sieden, zwinge sie mit einem heissen Wasser durch, und mache von denen durchgezwungenen Erbsen das Lautere nochmahl siedend; Lege dann die Ruppen hinein, und lasse sie so lang darinnen sieden, als weiche Eyer, wirff ein Händlein voll Saltz hinein, und lasse es noch einen Sud thun, aber doch nur so lang bis sie mild werden, dann sie werden sonst nur zähe; Seyhe hierauf die Brüh gantz davon herab, und giesse eine andere frische etwas

dickere Erbsenbrüh, zusamt ein wenig Fleischbrüh daran, und würtze sie mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen; lasse sie mit einem guten Theil Butter noch einen Sud thun, versuchs, ob die Brüh nicht zu wenig oder zu viel gesaltzen; lege dann die Fische in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, streue Muscatenblüh darauf, und trage sie zu Tisch.

183. Gesottene Trisch- oder Aal-Ruppen, auf andere Art.

Mache die Ruppen auf, und bereite sie wie erst gedacht, wasche sie schön, giesse hernach heisses Wasser darüber, und ziehe die Fische durch die Hand, so gehet ein grosser Schleim herab; Alsdann röste ein Erbsen-Mehl in einer Pfannen im Schmaltz, doch daß es nicht zu braun werde, giesse Fleischbrüh und ein wenig Wasser daran, saltze und lasse es sieden; dann lege die Fische darein, thue Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh darzu, lasse es miteinander sieden; werff zuletzt ein gut Stück Butter hinein, richte sie an, und trage sie zu Tisch.

184. Ruppen auf einer Schüssel zu kochen.

Es mögen die Ruppen gleich groß oder klein seyn, so mache sie auf, nimm das Eingeweid heraus, bis auf die Leber, wasche selbige aus, saltze und lege sie auf eine Schüssel, thue ein gut Theil Butter, und ein oder zwey Löffel voll Wasser, wie auch gute Gewürtz darzu, drucke ziemlich viel Citronen-Safft darein, lasse sie also zugedeckt miteinander dämpffen, und streue zuletzt klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

185. Gedämpffte Ruppen.

Nimm die Ruppen und schärffe sie zu beeden Seiten neben dem Ruckgrat auf, stich selbige in der Mitten des Ruckgrats zweymahl ab; Wann sie dann gewaschen und eingesaltzen worden, auch eine Weile im Saltz gelegen, brühe mit heissem Wasser den Schleim davon, lege sie auf einen Rost, und lasse sie auf einer gelinden Glut abbräunen, thue sie in einen stollichten Hafen, giesse eine gute aber nicht allzu dicke Erbsenbrüh daran, würtze sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasse es miteinander sieden, aber ja nicht zu lang, wann sie nun bald gesotten, lege noch ein gut Stück Butter darein, und richte sie an. NB. Andere nehmen grün Petersilien-Kraut, und zwey oder drey gantze Ruppen, welche zubereitet und aufgemacht sind, setzen selbige zusamt dem Kraut in einer Erbsenbrüh zu, und lassen sie wohl sieden; Dann stösset man das Kraut zusamt einem gebähten Semmel-Schnitten

ten in einem Mörsel, zwinget selbiges zusamt der Brüh, darinnen die Fische und das Kraut gesotten, durch einen Seyher oder Durchschlag, doch also, daß die Brüh etwas dicklicht werde; Hernach giessen sie es in einen stollichten Hafen, legen die frisch-aufgemachte Ruppen darein, würtzen sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, saltzens, schneiden Petersilien-Wurtzeln klein darein, und lassens miteinander sieden, so wird es desto besser und wohlgeschmackter; zuletzt lassen sie ein gut Stück Butter darinnen zergehen, und richten es an.

186. Ruppen in frischen oder Kief-Erbsen.

Bereite die Ruppen wie bekannt, wasche den Schleim mit einem Wasser sauber davon ab, giesse eine durchgezwungene lautere Erbsenbrüh in eine Pfanne, und lasse die Ruppen ein wenig darinnen sieden, saltze und siede sie ferner, und seyhe selbige wieder aus der Pfannen von den Fischen ab, schütte die ausgekörnte in der Fleischbrüh schon gesottene Kief-Erbsen darüber, würtze sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; lasse auf die letzt ein gut Stück Butter mit aufsieden, richte sie an, und streue hernach noch ein wenig Muscatenblüh darauf.

187. Aal-Ruppen unter sauern Kraut zu kochen.

Nehmet erstlich ein saueres Kraut, setzet es zu wie man sonsten pfleget, aber lasset es nicht zu weich sieden; machet indessen die Ruppen auf, waschet sie aus, saltzet, und lasset sie bey einer Stund lang im Saltz liegen, hernach streiffet den Schlieffer auswendig von denen Ruppen ab / und leget auf eine Schüssel eine Lage sauer Kraut, wie auch ein wenig Butter und Pfeffer, dann die Ruppen oben darauf, und darzwischen wiederum Kraut, Butter und Pfeffer, und so fort an; Alsdann lasse man alles zugedeckt miteinander auf der Kohlen zur Genüge sieden.

188. Gebachene Ruppen im Oel.

Wann die Ruppen aufgemacht sind, brühe sie an, daß der Schleim davon gehe; oder reibe sie wohl mit Saltz, und wasche sie dann nochmahl schön mit Wasser ab, so gehet der Schleim auch herunter / und bleiben die Fische viel schöner als wann man sie anbrühet; Darnach saltze sie ein, lasse ein Baumöl heiß werden, schwinge die Ruppen in Erbsen-Mehl, und bache sie im Oel; giesse hierauf einen Wein-Essig zusamt ein wenig Fleischbrüh in ein Häfelein, thue Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh darein, lasse es sieden,

den, lege die gebachenen Fische in eine Schüssel, und giesse diese Brüh neben darein, daß die Fische fein rösch bleiben. NB. Wanns beliebt, kan man auch ein klein wenig Oel an die Brüh giessen. Die Ruppen können auch, gleich denen Forellen und Perschingen, wie Orade eingemacht werden, besiehe hievon Num. 177. 178. 179. 180. doch pfleget sich die Brüh bey diesen Fischen gemeiniglich zu sultzen.

189. Gebachene Ruppen in einer Brüh.

Bache die Ruppen, wie erst gedacht, nimm dann einen guten Wein, thue Zucker, Pfeffer, Ingber, Saffran und Cardamomen daran, lasse sie sieden, und richte diese Brüh über die gebachene Ruppen.

190. Aal-Ruppen wie einen Aal zu braten.

Machet schöne grosse Ruppen am Bauch auf, nehmet das Eingeweid heraus, schneidet den Kopff und Schwantz hinweg, und das übrige zu länglichten Stücken, wie einen gebratenen Aal; waschet, saltzet und würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; bindet selbige mit Rosmarin und Salbey, oder aber wie einen Aal mit Lorbeer-Blättern ein, stecket sie an einen Spieß, beträuffet es mit Oel oder Butter, nach Belieben, und lasset sie braten; Wann sie dann zu Tisch getragen werden sollen, so setzet entweder zugleich Citronen auf, oder drücket den Safft davon darein.

191. Gebratene Ruppen in einer süssen Wein-Brüh.

Brate die Ruppen, und mache folgende Brüh darüber: Nehme eine frische Butter, lasse sie zergehen, thue ein wenig gebrenntes Mehl darein, giesse guten Wein daran, wie auch Zucker, Zimmet und Cardamomen, lasse alles zusammen sieden, und richte es über den Fisch an.

192. Ruppen oder Trisch gefüllt zu braten.

Reisse die Ruppen am Bauch auf, und erwähle, wo möglich, solche, welche ein wenig einen Rogen haben, diesen Rogen zusamt der Leber, wasche und hacke, röste sie mit ein wenig geriebenen Semmel-Mehl in Butter oder Oel, würtze es, schlage ein Ey darein, rühre alles wohl durch einander, wasche die Fische auf das reinlichste, und fülle diese Füll darein, nehe den Bauch zu, saltze und würtze die Fische auch aussenher, stecke sie an geschmeidige Spießlein, jedoch mit Vortheil, damit sie gantz bleiben; Beträuffe selbige nachmahl mit Oel oder Butter / und lasse sie abbraten; Oder man kan diese gefüllte

Ruppen

Ruppen auch in einer Bratpfanne braten, und zu solchem Ende das Oel oder Butter in selbiger heiß machen, Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter darein, und sodann die Fische darauf legen und braten.

193. Gesottene Schleyen.

Mache die Schleyen am Bauch auf, thue das Eingeweid alles heraus, wasche und brühe selbige mit heissem Wasser, oder reibe sie auch wie bey den Ruppen gedacht worden, mit Saltz ab; hernach siede sie allerdings in der Erbsenbrüh, wie gleichfalls bey der Ruppen gelehret worden: nur ist zu erinnern, daß die Schleyen etwas länger, als jene sieden müssen.

194. Gesottene Schleyen auf andere Art.

Schneidet die Schleyen auf, und nehmet das Eingeweid heraus, reibt sie mit Saltz wie erst gemeldet worden, damit das Schlüpfferige herab komme, und schneidet dann die Schleyen überzwerch von einander, waschet und siedet sie im Saltzwasser, so lang biß sie weich werden; alsdann seyhet das Wasser wieder herab, giesset Wein daran, thut ein wenig Semmelmehl darzu, würtzet und zuckert es ein wenig, lasset es sieden, und werfft zuletzt ein Stück Butter hinein, daß es ein dicklichtes Brühlein werde.

195. Gedämpffte Schleyen.

Machet die Schleyen auf, nehmet das Eingeweid heraus, waschet sie, haltet Essig und Wasser jedes gleich viel in einer Pfannen über das Feuer, saltzet und lasset es zusammen sieden, überbrühet damit den Fisch, giesset es wieder ab, leget den Fisch in einen Hafen, thut frische Butter daran, giesset Wein und ein wenig Essig darüber, leget gröblicht-geschnittene Salbey-Blätter oder Rosmarin-Sträußlein nach Belieben darzu hinein, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatenblüh, saltzet es ein wenig, bedecket den Hafen mit der Stürtzen, und lasset den Fisch also dämpffen.

196. Fricassirte Schleyen.

Zerschneidet die aufgemachte ausgenommene Schleyen zu beliebigen Stücken, waschet sie aus Wasser, besprenget sie mit Saltz, leget sie in eine heisse Butter, lassets ein wenig darinnen aufpregeln, nehmet die Stücke heraus, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh darüber, werffet Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh darüber, wie auch Champignons, Morgeln, Chalotten oder andere kleine gehackte grüne Zwiebeln, und ein gut Stück Butter, giesset ein wenig ausgepresten Agrest, oder Pomerantzen-Safft daran, lasset es zusammen aufsieden, und richtet es an.

197. Schleyen zu fricassiren oder in Butter zu braten.

Nimm sie aus, schneide sie, doch ungerissen, in Stücken, als zwey gute Fingersbreit, den Kopff und Schwantz wirff davon hinweg, thue ein Stück Butter in den Kessel, wirff die Fische darein, und laß sie braten, biß sie braun werden, du must sie aber offt umwenden, denn sie sich wegen ihrer fetten Haut gar leicht anhängen; wenn sie noch im Braten, so wirff gehackte Petersilie darauf, daß sie fein mit durchbrät, gieb alsdenn Wein, Negelein, geschnittene Citronenschalen, und eine Chalotte daran, laß es durchsieden; es ist ein angenehm Gericht, und wird von den Franzosen hochgehalten. Man streuet auch wohlgeriebene Eyerdottern darüber. So braucht man auch die Schleyen zu allerley Fisch-Gehäck, weil sie selbigen wegen ihrer fetten Haut einen angenehmen Geschmack machen.

198. Gebratene Schleyen.

Ziehe denen Schleyen die Haut ab, wie einem Aal, mache sie am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, wasche, saltze und würtze sie, binde sie in Salbey-Blätter, umwinde selbige mit einem Zwirn-Faden, daß sie nicht davon abfallen können; thue frisches Schmaltz oder Oel in ein Bratpfännlein, lege die Fische darein, und brate sie auf einer Glut schön ab.

199. Schleyen zu braten, auf andere Art.

Die Schleye muß geschuppt werden, dann schneidet man ihr den Kopff, Schwantz und Floßfedern ab, machet sie auf den Rucken auf, nimmt das Eingeweid heraus, wendet sie um, daß die Haut inwendig kommt, stecket hernach Salbey darein, Petersilie und Butter, bindet einen Faden darum, leget sie auf den Rost, beträuffet sie mit Butter. Man brät sie auch in der Pfannen in Butter.

200. Schleyen kalt.

Man nimmt sie aus, schneidet sie zwerg ein auf beyden Seiten, siedet sie in Saltzwasser ab, etliche nehmen auch halb Wein-Essig. Wenn sie nun gesotten, und wieder kalt seynd, so legt man sie in die Schüssel, bestreuet sie mit gehackter Petersilie, und giebt guten Essig dabey.

201. Grundeln und Sengelein zu sieden.

Durchklaube und wasche die Grundeln und Sengelein rein, lasse sie uneröffnet, mache alsobald einen Wein-Essig in einer Pfannen wohl heiß,

dann

dann er darff nicht siedend seyn, saltze ihn ein wenig, thue die Fischlein gantz und lebendig in einen Hafen, giesse den heissen Essig darüber, decke sie geschwind zu, daß sie bald sterben; denn schütte selbige zusamt dem Essig in eine Pfannen / und lasse sie ein klein wenig sieden, hernach seyhe sie wieder ab, giesse ein wenig Wein und frischen Essig darüber, thue Jngber, Muscatenblüh und Cardamomen daran, lasse sie also miteinander noch einmal aufwallen: indessen mache in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, und brenne es darüber, richte alles in eine Schüssel, und streue Muscatenblühe und Jngber darauf. NB. Wer will, kan an statt daß man heisses Schmaltz darüber brennet, ein gut Stück frische Butter zuletzt mit aufsieden lassen.

202. Grundeln blau zu sieden.

Lasse einen Essig, den du zuvor gesaltzen, in einem Pfännlein siedend werden, hebe es hernach vom Feuer, wasche und durchklaube die Grundeln sauber, schütte sie in die Pfannen, decke selbige geschwind zu, daß die Fischlein bald sterben; lasse sie hernach so lang sieden, biß du vermeynest daß es genug sey, hebe sie dann vom Feuer hinweg, spritze noch ein wenig frischen Essig darüber, und schrecke sie gleichsam damit ab, so werden sie schön blau, der Essig wird alsdann davon herab geseyhet, die Fischlein aber in eine Schüssel gerichtet, der Essig darüber gegossen, Muscatenblüh und Jngber darauf gestreuet, und aufgetragen.

203. Grundeln in einer Butter-Brüh.

Die Grundeln werden erstlich gewaschen, alsdann in einen Hafen geschüttet, und halb Essig/ halb Wein, siedheiß darüber gegossen, nachmal in einer Pfannen zusamt dem Wein und Essig gesotten, und wann sie zu sieden anfangen, ein wenig gesaltzen; indessen aber eine Brüh von Essig und Wein in einem Häfelein zusammen gemacht, mit Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Jngber gewürtzet, auch würfflicht-geschnittene Limonien oder Citronen darein geworffen: so nun die Grundeln so lang gesotten, daß sich der Faum zusammen setzet / so hebet ihn ab, seyhet die erste Brüh davon, und giesset die letzt beschriebene darüber; schneidet einen guten Theil Butter darein, lasset es einen Wall thun, biß die Butter zergangen, und richtet sie dann zusammen in eine Schüssel an. NB. Sollte man die Grundeln in grosser Menge sieden, kan solches in einer Pfannen gar füglich geschehen die Brüh aber in einem Häfelein besonders gesotten, und so dann über die Fische, wann sie bereits in der Schüssel liegen, gegossen und angerichtet werden. Auch kan man zu einem Seidlein oder halben Maas Grundeln ein Ey zerklopffen, ein wenig gehackt

Petersilien-Kraut darunter mischen, saltzen, und an die Grundeln giessen, so schlucken sie selbige an, wie die beschriebene gefüllte Grundeln; und so dann obbesagter massen ferner absieden.

204. Gefüllte Grundeln.

Wasche die Grundeln, thue sie in einen Durchschlag, und lasse das Wasser daran wieder verseyhen; darnach klopffe Eyerdottern in eine tieffe Schüssel oder Hafen, saltze es ein klein wenig, und wirff die Grundeln auch hinein, so schlucken sie dieselbige an, und füllen sich selbsten damit; alsdann siede sie entweder blau oder in einer Butterbrüh, oder bache sie aus Schmaltz nach eigenem Belieben. NB. Etliche pflegen ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut unter die Eyerdottern zu rühren, ehe man die Grundeln hinein thut; auch pflegen sie die gefüllte Grundeln, wann sie selbige blau sieden wollen, so bald sie aus der Füll heraus kommen, zuvor durch ein Wasser zu ziehen.

205. Gebachene Grundeln.

Bereite die Grundeln wie schon gedacht, saltze und schwinge sie im Mehl, bache sie dann schön gelb und rösch heraus, so sind sie recht.

206. Gebachene Grundeln, auf andere Art.

Die Grundeln müssen zuvor sauber gewaschen, dann ein wenig mit einem Tuch abgetrocknet, und auf einen grossen höltzernen Teller, mit Mehl bestreuet / gelegt, und wohl darinnen geschwungen werden; indessen machet man ein Oel in einer Pfannen heiß, und bächet die Grundeln schön gelb heraus; dann leget man sie in die Schüssel, und streuet Saltz darauf: ehe man sie bächt, darff man sie nicht saltzen; dann auf diese Art bleiben sie röscher, als wann man sie zuvor mit Saltz bestreuet. NB. Auf diese Art kan man auch Kressen, Erlitzen und Sengelein bachen.

207. Gebachene Grundeln, noch auf eine andere Art.

Seyhet von den Grundeln das Wasser ab, schüttet sie in einen Topff oder Hafen, thut zu einem jeden Seidlein Grundeln ein einiges Ey daran, wie letzlich bey den gesottenen Grundeln gedacht worden; saltzets, seyhet die Eyer wieder davon, melbet die Grundeln ein, und bachets aus Schmaltz.

208. Kressen zu sieden.

Nehmet die Kressen, schuppet, und machet sie auf, thut das Eingeweid heraus; lasset Essig und ein wenig Wasser, so gesaltzen, in einer Pfannen sie-

dend

dend werden, thut alsdann die Fische hinein, daß sie darinnen sieden; machet indessen ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß, und leget die Fische, wann sie genug gesotten, in eine Schüssel, giesset den Essig, darinnen sie gesotten, darüber, werffet ein wenig Kümmel in das heisse Schmaltz, brennet es geschwind über die Fische, und traget sie zu Tische. NB. Wann man will, kan man über die Kressen, so sie in Essig abgesotten sind, die schon beschriebene Butterbrüh daran machen: auch pfleget man sie im Mehl zu schwingen, und aus frischem Schmaltz, wie die Grundeln zu bachen.

209. Erlitzen zu sieden.

Wasche und durchklaube die Erlitzen sauber, oder galle sie aus (wo dich anderst die Zeit und Mühe nicht gereuet,) wiewohl sie auf solche Weise vor delicater gehalten werden; dann siedet sie wie von denen Sengelein oder Grundeln gedacht worden: oder aber bache sie auf die schon gleichfalls beschriebene Art.

210. Neunaugen zu sieden.

Lege die Neunaugen in eine Schüssel, giesse ein- oder dreymal heiß-siedendes Wasser darüber, und haue dieselbe mit einem Besenreissig, daß der Schleim davon herab komme; wirff sie hernach in ein kaltes Wasser, und drucke sie vornenher beym Kopff wohl, so gehet jeden ein Bluts-Tröpflein aus dem Maul, (welches man vor ungesund halten will,) oder aber schneide und wirff den Kopff, und ein wenig vom Schwantz, gar hinweg; lasse alsdann diese Fische im Wasser, welches ein wenig gesaltzen, in einer Pfannen so lang als weiche Eyer sieden: nach diesem seyhe das Wasser wieder herab, und giesse eine Erbsenbrühe daran, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, lasse sie mit einem guten Theil Butter noch ein wenig sieden, saltze es auch so viel als nöthig, richte sie an, und streue Muscatenblüh darauf.

211. Neunaugen zu bachen.

Brühet und bereitet die Fische, wie oben gedacht, saltzet und schwinget sie im Mehl, und bachets aus Oel oder Schmaltz nach Belieben, doch also, daß sie fein lind bleiben; drucket auch saure Pomerantzen aus, und richtet selbige darüber, oder aber schneidet die Pomerantzen in vier Theile, und leget sie zwischen die Fische auf die Schüssel, damit man bey Tisch/ nach eigenen Gefallen, den Safft darauf drucken könne.

212. Neunaugen zu braten.

Wann die Neunaugen auf die beschriebene Art zubereitet worden/ so saltze

tze und pfeffere sie, gieb ihnen den Schwantz ins Maul; lege sie hernach auf einen Rost, bestreiche sie offt mit Butter oder Oel, und wende sie zum öfftern um, daß sie nicht verbrennen: sind sie dann fertig, so trage sie zum Salat auf.

213. Neunaugen oder Pricken noch anderst zu braten.

Man nehme ein Papier, und formire einen Schart daraus, giesse Oel darein, setze es auf den Rost, lege die Pricken oder Neunaugen darein, streue ein wenig Pfeffer und Muscatblüh darauf, drucke auch Citronen-Safft daran, und lasse sie darinnen braten, doch nicht zu lang, daß sie nicht zerfallen, dann trage man sie samt dem Papier auf den Tisch, drucke noch ein wenig Citronen-Safft darauf, schneide von der Citronen-Schelffen kleine Bitzelein, und streue selbige darauf.

214. Frische Lampreten zuzurichten.

Man sticht denen Lampreten, welche eine Art von Neunaugen sind, eine Spick-Nadel in die Ohren, deren sie etliche der Länge nach, neben einander haben, dann fänget man das daraus rinnende Blut auf, und bedienet sich dessen zu einer wohl geschmacken Brüh, ferner begiesset man die Lampreten mit siedendem Saltzwasser, darein ein wenig Essig gegossen worden, und reibet sie auf das reinlichste ab, dann schlinget man sie durch einander wie eine Bretze oder Eyerring, und lässet sie in guten starcken Wein mit Zusatz ihres aufgefangenen eigenen Bluts sieden, würtzet es mit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Zimmet, thut ein gut Stück Butter darzu, und trägt sie also zu Tisch. NB. Man kan auch die Lampreten am Spieß braten, beträuffet sie mit Butter, macht eine Brüh von Pfeffer, Negelein, Zucker und Zimmet darüber, so setzet man sie auch in eine Pastete mit solcher Brüh, als an die jungen Lampreten gemacht wird. Man siedet sie auch, und macht eine braune Brüh, von Zucker, Zimmet, Negelein, und ordinaire Fischbrüh darüber.

215. Brexen zu sieden.

Mache die Brexen am Bauch auf, nimm das Eingeweid heraus, wasche sie sauber, siede sie entweder im Saltzwasser, oder auch wie andere im Gebrauch haben, im Wein und Essig; wann sie genug gesotten, lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mit Petersilien-Kraut, trage sie zu Tisch, und setze Rosen- oder andern Essig darzu.

216. Brexen zu braten.

Die Brexen werden erstlich aufgemacht, wie kürtzlich gedacht, dann waschet, saltzet,

saltzet und würtzet man sie; legts hernach in eine Fischreisten, begiesset sie mit heissem Schmaltz, und lässet sie also braten: oder aber wann sie allerdings auf besagte Weise aufgemacht, gewaschen, inwendig gesaltzen und gewürtzet sind, schneide auf beeden Seiten überzwerch etlichmal mit einem Messer subtile kleine Schnittlein hinein; würtze sie auch auswendig wohl / und bestecke die Schnittlein untersich hin mit kleinen Roßmarin-Sträußlein; bestreiche einen Rost mit Butter, lege die Brexen oben darauf, und lasse sie also gemach abbraten: man muß sie aber, vermittelst eines Pinsels, offt mit Oel oder Butter bestreichen, biß sie schön ausgebraten sind: alsdann werden sie in eine Schüssel gelegt, und zum Salat aufgetragen; über dem Essen kan man nach Belieben von Citronen den Safft darauf drucken.

217. Brexen gefüllt zu braten.

Wann die Brexen besagter massen aufgemacht, waschet das Eingeweid mit Wein sauber aus, hacket es zusamt den Rogen durch einander, wie auch Petersilien-Kraut und Salbey, so es beliebt, kan man ein wenig Chalotten darunter mischen / schlaget ein Ey daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Saltz, vermischet es alles durch einander, füllet es in den Bauch des Fisches, nähet ihn hernach zu / setzet ihn in die Reiste, daß er brate, unterlasset aber nicht, den Fisch offt mit Butter oder Oel, worinnen er nemlich gebraten wird, zu übergiessen, oder zu bestreichen.

218. Den Lachs zuzurichten.

Nimm den Lachs, schuppe und siede ihn in Saltzwasser, mit etwas Roßmarin und Lorbeerblättern ab, mache eine Brüh von Austern oder Sardellen darüber, man rühret aber die Austern und Sardellen mit ein wenig Wein, Butter, Pfeffer und Muscatblüh, biß daß die Brüh dick wird, giest es über den Lachs, und läst es zusammen in einer Schüssel auf einer Kohlpfannen, oder in einem Hafen beym Feuer aufkochen, alsdann belegt man ihn mit Citronen-Plätzen, und zieret ihn, wie man am besten kan.

219. Frische Salmen zu sieden.

Schuppe den Fisch, und zerschneide ihn zu Stücken, so aber nicht gar zu dick seyn müssen, und kan man sich, nachdem der Fisch groß ist, darnach richten, dann je dicker die Stücke, je länger muß man ihn sieden; diese Stücke nun lege eine Weile in ein frisches Wasser, und wasche sie daraus rein ab; inzwischen lasse Wasser, so man auch mit etwas Essig vermischen kan, in einen stollichten Topff, Pfannen oder Kessel siedend werden, saltze und lege sie darein,

darein, lasse sie sieden bis dich bedunckt, daß sie durchaus gesotten seyn; es sind aber die frischen Salmen am besten, wann sie mild bleiben; Alsdann hebe selbige heraus in eine Schüssel, setze in die Mitte der Schüssel in einem Schällein einen Rosen- Violen- Holbeer- oder Citronen-Essig, und streue auf den Fisch Petersilien-Kraut.

220. Frische Salmen zu sieden, auf andere Art.

Wann die Salmen, wie oben gedacht, abgesotten, und in eine Schüssel geleget worden, giesse einen Rosen- oder andern Essig darüber, und lasse ihn also, wann es die Zeit leidet, ein oder drey Stunden lang darinnen liegen; Wann er nun zu Tisch getragen werden soll, giesse einen frischen Rosen- oder andern Essig in eine Schalen oder Schüsselein, lege den Fisch darein, drucke den Safft von Citronen auf die Salmen, und bestreue sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, wie auch, wann man will, mit Petersilien-Kraut. NB. Wann die Salmen im Saltz-Wasser gesotten und abgeseyhet worden, kan man auch allerhand warme Brühen / als von Butter, Oel, Citronen und Sardellen, welche schon bey den Hechten beschrieben worden, darüber machen; Zudeme sind sie auch etliche Tage gut zu erhalten, dann wann man den Fisch nicht auf einmahl geniessen will, kan er nur allerdings, wie oben stehet, im Saltz gesotten werden; hernach hebet man ihn heraus, und lässet ihn zusamt der Brüh erkühlen; dann leget man den Fisch in einen Tiegel, und giesset die Brüh darüber, welche sich nachmahl sultzet; nach diesem nimmt man den Fisch, so offt man davon geniessen will, heraus, und richtet denselben auf obgemeldete Weise mit Essig ferner zu.

221. Frische Salmen, auf noch andere Weise zu sieden.

Schuppe und bereite die Salmen, wie vor gemeldet, lasse den dritten Theil Wein, soviel Essig, und ein gleichmäßiges Drittel Wasser siedend werden, saltze es, lege den Fisch darein, und lasse ihn samt etlichen Salbey-Blättern und ein wenig Rosmarin sieden; dann der Fisch soll wohlgeschmack davon werden; wann er nun ausgesotten und mild ist, lege ihn in eine Schüssel, streue geschnittene Citronen-Schelffen und Petersilien-Kraut darauf, und setze in einem Schällein einen Citronen-Essig, mit ein wenig Oel vermischt, in deroselben Mitte.

222. Frische Salmen, auf andere Art zuzurichten, so lang aufzubehalten.

Den frischen Salmen, so drey Finger breit zerschnitten, muß man an kleine höltzerne Spießlein stecken, damit er im Sieden nicht zerfalle, darnach waschen,

waschen, in eine tieffe Pfanne legen, und in halb Wasser und Wein sieden; Man saltzet ihn wie einen Karpffen, lässet das Wasser oder die Brüh warm werden, und leget den Salmen auf solche Art ✠ Creutzweiß, dann wird er so lang gesotten als der Karpff; So man ihn will abnehmen, muß man, nachdem des Salmens viel ist, eine halbe oder gantze Maaß Wein darauf giessen, und also abschröcken, die Brüh wieder ausgiessen, und den Fisch kalt werden lassen; Wann beedes recht erkaltet, muß der Salmen in etwas tieffes geleget, und die Brüh darüber gegossen werden / und so kan man ihn acht oder mehr Tage gut behalten; So man ihn aber zu essen beliebet, kan man nur etwas weniges Rosen- oder gemeinen Essig darüber giessen, und Petersilien- oder Peterlein-Kraut darauf streuen / den Salmen voneinander legen, jedoch fleißig verhüten, daß keine Lufft darzu komme, weil er davon gar leichtlich schwartz wird. NB. Man kan auch die frischen Salmen im Oel oder Butter braten, anfänglich zu Stücklein schneiden, aufs beste einwürtzen; Ein Papier, wie ein Brat-Pfännlein, formiren, selbiges auf einen Rost setzen, Oel oder Butter darinnen heiß werden lassen, den Fisch darein legen, und also abbraten; Wann er fertig, leget man ihn in eine Schüssel, bestreuet ihn mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, und drucket den Safft darauf; Oder man kan auch halb-zerschnittene Citronen darzwischen legen.

223. Frische Salmen, noch anderst zu sieden.

Putzet und schabet Peterlein- oder Petersilien-Wurtzeln, daß die Hertz- oder Sprößlein daran bleiben, nehmet derselben, wann des Salmes viel ist, ein paar Büschel, oder aber nur einen sogenannten Mettel-Peterlein, so keine sonders starcke und grosse Wurtzeln hat; Leget die Wurtzeln zusamt den in länglichte Stücke zerschnittenen und reinlich gewaschenen Salmen in eine Pfanne mit Wasser, saltzet und lasset es also eine viertel Stund lang zusammen sieden, seyhet dann das Wasser ab; Schuppet den Salmen, leget ihn in eine Schüssel, und ringsherum Petersilien-Kraut; setzet aber in die Mitte ein Schällein mit Rosen-Essig, oder übergiesset ihn damit kurtz zuvor, ehe er zu Tisch getragen werden soll.

224. Einen gesaltzenen Lachs zu sieden.

Wässere den Lachs ein oder zwey Tage, nachdem er hart gesaltzen ist, gieb ihm aber des Tages zweymahl frisches Wasser; Alsdann schuppe und schneide ihn zu Stücken, die aber nicht zu dick seyn müssen, und siede ihn im Wasser ab; Wann er gesotten, giesse das Wasser herunter, und hingegen

eine Fleischbrüh daran; Thue ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh darzu, und lasse es also zusammen aufwallen; Damit aber die Brüh etwas dicklicht werde, kan man nur ein Löffelein voll im Schmaltz eingebrenntes Mehl daran thun; Seyhe die Brüh herab in ein Häfelein, lege den Lachs in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und streue Muscatenblüh darauf. NB. Wanns beliebt, kan man auch die bey denen gesaltzenen Hechten befindliche Milchrambrüh über den Lachs, oder aber auch die Sardellenbrüh darüber machen.

225. Lachs zu sieden, auf andere Art.

Schuppet den Lachs, legt ihn in einen Kessel, gießt ein wenig Wein, und ein wenig Wasser darzu, grob-gestossenen Pfeffer, Muscatenblüh, gerieben Brod und Saltz, laßt es zusammen sieden / wenn es gar, so thut Butter darzu, und laßt es noch einmahl durchsieden.

226. Salm oder Lachs in einer Lebkuchen-Brüh.

Siedet den Lachs im Saltz-Wasser, gießt es ab, reibet einen Pfeffer- oder Lebkuchen, gießt Malvasier daran, ein wenig Pfeffer, Muscatenblüh, und Cardamomen / laßt es eine Weile sieden, richtet es darüber, so ist es fertig, streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf.

227. Frische Lachs in Pohlnischer Brüh.

Nimm frischen Lachs, bache ihn im Schmaltz, thue Zwiebeln und Aepffel in ein Reindel oder Hafen, gieß Wein darauf, laß es sieden mit Zucker und Zimmet, mache es ein wenig säuerlich, treibs durch einen Seyher oder Durchschlag über den gebachenen Lachs, laß aufsieden, so ist er fertig. NB. Wann man ihn nicht bachen will, so kan man ihn nur sieden, und obige Brüh darüber machen, auch klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.

228. Marinirter Lachs.

Bache den Lachs aus frischen Schmaltz / gieß Essig und Wein in einen verzinnten Kessel, schähl zwey Limonien, schneid sie rund, und thue sie darunter mit Gewürtz, Rosmarin, Chalotten, Lorbeer-Blättern, saltze es, nimm es vom Feuer, wirff den Lachs darein, und laß es kalt werden. NB. Man kan auch die Chalotten auslassen.

229. Einen

229. Einen Lachs zu braten.

Bereite und wässere den Lachs, wie vor gedacht, schneide ihn so dünn als möglich zu Stücken, streue Pfeffer darauf, bestreiche den Rost wohl mit Butter, und lege den Lachs darauf, bedupffe ihn offt, vermittelst eines Pinsels, mit Oel oder Butter, und wende ihn fleißig um; Wann dann der Lachs schön und safftig ausgebraten, lege ihn in eine Schüssel, drucke den Safft von Citronen darauf, und bestreue ihn mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen; Wiewohl man gantze Citronen darzu auffsetzen kan.

230. Einen Lachs kalt zu essen.

Wässere und bereite den Lachs, wie schon gemeldet, siede ihn auch im Wasser ab, daß er fein mild bleibet; Alsdann seyhe das Wasser wiederum herunter, lege den Lachs in eine Schüssel / und giesse einen kalten Holbeer- oder Rosen-Essig darüber, und streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen und Petersilien-Kraut darauf; Wann der Fisch erkaltet, kan man auch Oel und Essig darüber giessen, und ein wenig Pfeffer darauf streuen; Doch muß der Lachs, ehe man ihn zu Tisch trägt, nicht nur ein- sondern etlichmahl mit dem Essig übergossen, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet werden. NB. Man kan auch den Lachs, er werde gleich warm oder kalt zugerichtet, annoch im Wasser, darinnen er gesotten worden, versuchen, und wann er etwann noch zu hart gesaltzen, das erste Wasser davon herabseyhen, ein ander heisses Wasser darüber giessen, und ihn also noch einen Wall darinnen thun lassen; Der Essig aber darff eher nicht darüber gegossen werden, bis man ihn zu Tisch tragen will, dann der Fisch wird sonst etwas zäh und härtlicht.

231. Einen dörren Lachs zu braten.

Nehmet den Lachs, thut die Schuppen davon herab; Alsdann schneidet länglichte Stücklein, so dünn als es seyn kan, von demselben herunter, leget diese auf einen steinernen Teller, giesset ein weisses Bier darüber, lasset sie eine Stund lang darinnen liegen; Alsdann schmieret einen Rost mit Butter, leget den eingeweichten Lachs darauf, bestreichet selbigen auf beyden Seiten auch mit Butter, und bratet ihn auf der Köhlen, daß er schön warm und gestig werde; Alsdann traget ihn gleich auf den Tisch, und lasset ihn also heiß essen.

232. Picklinge zu sieden.

Man reiniget die Picklinge von denen Gräten, doch läßt man sie in so gros-

sen Stücken, als man kan, siedet sie ab, und macht eine säuerliche Brüh von Butter, Essig und Eyerdottern darüber.

233. Picklinge zu braten.

Schneidet den Picklingen die Köpffe hinweg, und ziehet ihnen die Haut ab, wie einem Hering; Alsdann schneidet oben den Rucken entzwey, doch daß die zwey Theile noch aneinander hangen, leget sie auf einen Rost, und schmierts mit Butter, lasset sie nur ein klein wenig braten, dann sonsten werden sie zu hart; Traget sie gleich auf, daß man sie also heiß esse, dann wann sie zu lang stehen, werden sie gar zu zähe. NB. Etliche weichen die Picklinge anfänglich auch im weissen Bier ein, allein auf diese erst-beschriebene Art sollen sie besser seyn.

234. Süsse Picklinge zu braten.

Ziehe ihnen die Haut ab, und lege sie auf den Rost, brate sie auch über einem gelinden Kohlfeuer, lasse sie schwitzen, bestreichs mit Butter; Oder aber mache ein Schärtlein aus Papier, giesse Baumöl oder Butter darein, und lege die Picklinge in selbiges; Hernach setze es auf einen Rost über die Kohlen, lasse sie also braten, lege dann die Fische in eine Schüssel, drucke Citronen-Safft darauf, und trage sie zum Salat auf.

235. Gang-Fischlein zu kochen.

Lege Gang-Fische in ein frisches Wasser, und lasse sie eine Stund oder länger wässern, nachdem nemlich die Fische gesaltzen sind, wasche sie von aussen und innen einmahl oder zweymahl aus einem frischen Wasser; mache ein ander frisches Wasser in einer Pfannen siedend, lege die Fische hinein, und lasse sie ein klein wenig länger als weiche Eyer sieden; Versuche die Brüh, wann sie nicht genug gesaltzen, saltze noch mehr darein, sind sie aber allzusehr gesaltzen, so seyhe das erste Wasser herab, und giesse ein anderes heisses Wasser darüber, lasse sie noch einen Sud thun, seyhe das Wasser wieder gantz herab, und giesse ein wenig Fleischbrüh daran, thue Ingber, Muscatenblüh, und ein wenig Cardamomen, samt einem Stück Butter, oder auch nach Belieben, einen Milchram daran, lasse es ferner miteinander einen Sud thun; Richte es dann in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und streue Muscatenblüh oben darauf. NB. Man kan auch, so es gefällig, eine Sardellen-Brüh über die Gang-Fische machen.

236. Gang-Fischlein zum Salat.

Wann die Gang-Fischlein gewässert und gewaschen sind, lasse sie ein wenig ertrocknen, schneide aussen überzwerch kleine Schnittlein hinein, mische Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen untereinander, und würtze die Fische damit innen und aussen wohl ein; Lasse hierauf Baumöl in einer Brat-Pfannen heiß werden, lege Rosmarin- und Lorbeer-Blätter darein, brate die Gang-Fische darinnen, und drucke zuletzt den Safft von Citronen darein; Oder aber mache, wie gelehret worden, ein Schärtlein von Papier, giesse auch Baumöl darein, setze es auf einen Rost, lege die Fische hinein, lasse sie darinnen braten, lege sie in eine Schüssel, giesse ein wenig von dem Oel oder Butter, darinnen sie gebraten sind, darüber; drucke Citronen-Safft, und streue dergleichen Schelffen darauf, und trage sie zu Tisch.

237. Gang-Fischlein im Oel und Essig.

Wässere und säubere die Gang-Fische, wie gesagt, siede sie im Wasser, aber nicht lang, und seyhe es wieder davon ab, lasse sie ein wenig ertrocknen; Alsdann lege sie auf einen Rost, welcher vorher wohl mit Butter bestrichen ist, setze denselben über eine gute Glut, und hebe die Fische zum öfftern, zusamt dem Rost, über eine breite Schüssel, begiesse sie mit Essig und Butter, und trockne sie wieder ab, jedoch nicht gar hart, damit sie fein im Safft bleiben; Lege sie hernach in eine Schüssel, giesse Essig und Baumöl darüber, und bestreue sie mit klein-geschnittenen Schelffen von Citronen.

238. Sardellen zuzurichten.

Nimm die Sardellen, wasche sie aus drey oder vier Wassern, und gräte sie aus; jedoch also, daß die Schwäntzlein gantz bleiben; Lasse sie alsdann in einem Wasser etwann eine Stund lang liegen, nachdem sie nemlich hart gesaltzen sind; Dann wasche sie aus dem Wasser nochmahl heraus, und lege sie etwann eine Stund in Wein, hernach aber in eine Schüssel, daß die Schwäntzlein auf den Rand heraus, in die Runde herum zu liegen kommen, mische auch Essig, Pfeffer und Oel untereinander, giesse es über die Sardellen in die Schüssel; streue von Citronen klein-geschnittene Schelffen darauf, und drucke auch von selbigen den Safft darein.

239. Heringe in einer Butter-Brüh.

Nimm Heringe, wie sie aus der Tonnen kommen, wässere sie zwey oder drey Tage ein, nachdem sie hart gesaltzen sind; Doch muß man ihnen

alle Tage ein- oder zweymahl frisches Wasser geben, hänge sie dann bey den Schwäntzen auf, und lasse sie in der Lufft so lang ertrocknen, bis kein Wasser mehr davon tropffet; Schneide sie überzwerch voneinander, nimm das Eingeweid heraus, mache Wasser in einer Pfannen siedend, lege die Heringe darein, und lasse sie so lang als harte Eyer sieden; Alsdann seyhe selbiges wieder ab, thue einen guten Theil Milchram, und ein klein wenig Fleischbrüh, wie auch Butter, Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh daran, lasse sie also aufwallen, richte es in eine Schüssel, und streue Muscatenblüh darauf.

240. Heringe in einer Senff-Brüh.

Wässert die Heringe und lasset sie wieder ertrocknen, siedet sie im bloßen Wasser, nehmet sie wieder heraus, und machet folgende Brüh zusammen: Lasset ein gut Theil Butter in einem Pfännlein ein wenig braun werden, schüttet Senff oder Mostart soviel darein, daß sie ein wenig dicklicht wird; Leget die Heringe in eine Schüssel, giesset diese Brüh darüber, röstet klein-geschnittenen Schnitlauch, Chalotten oder Zwiefelein, was ihr bey der Hand habt, im Schmaltz, und streuet es oben darauf.

241. Gebratene Heringe.

Bereite die Heringe zu, wie kurtz zuvor gedacht, schneide ein wenig von dem Kopff herab, und mach dann oben am Ruckgrat einen Schnitt eines halben Fingers lang, stecke das abgeschnittene vom Kopff darzwischen hinein, oder an statt dessen ein Rindlein Rocken-Brod, und lege dann die Heringe auf den Rost, schmiere aber zuvor den Rost wohl mit Butter, und die Heringe lasse über einem Kohlfeuer braten; bestreiche sie auch mit Butter auf beeden Seiten, wende sie offt um, bis sie schön rösch und liecht-braun werden; Alsdann lege sie auf einen zinnernen Teller, nimm die Köpffe oder das Brod heraus, und trage sie also bloß, oder auch zu sauern Kraut, zu Tisch.
NB. An statt der Butter, die Heringe damit zu bestreichen, kan man auch Oel gebrauchen, hernach, wann sie gebraten, wieder abkühlen lassen, und dann die Heringe samt Rosmarin- und Lorbeer-Blätter in einen Tiegel gelegt, Essig und Oel darüber gegossen, auch, wann es die Zeit leidet, etliche Tage so stehen lassen, dann klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet, und also kalt verspeisen.

242. Gefüllte Heringe.

Wann die Heringe drey oder vier Tage gewässert seynd, so nehmet die Milch, hacket sie / thut zwey Eyerdottern, ein wenig Petersilie, Ingber,

ber, Pfeffer, Muscatenblüh, und ein wenig geriebene Semmel, daran, machet eine Füll daraus/ thut sie in die Heringe, leget sie in heisse Butter, in eine Brat-Pfanne, daß sie fein braun werden.

243. Gespickte Heringe.

Wässere und bereite die Heringe auf obbesagte Weise zu; Wann sie nun gantz vertropfft und schön trocken sind, so spicke sie mit einem Speck wohl klein, schneide sie am Rucken auf, stecke den Kopff, oder auch ein Stücklein Brod darzwischen; brate sie auf dem Rost schön liecht, und beträuffe sie offt mit ein wenig Butter, daß sie schön gestig werden.

244. Gebachene Heringe.

Wässere und trockne die Heringe, schneide ihnen den Kopff ab, und sodann in der Mitte überzwerch voneinander, schwinge sie im Mehl, mache ein Schmaltz heiß, bache sie schön liecht heraus, und trage sie zum sauern Kraut, oder auch ohne dasselbige, zu Tisch.

245. Heringe im Oel und Essig.

Nimm die Heringe, lasse sie etliche Stunden, oder auch einen Tag, im Wasser liegen, bis du vermeinest, daß sie nicht mehr so hart gesaltzen seyn; Wasche sie aus etlichen Wassern reinlich heraus, schneide ihnen dann den Kopff ab, klopffe sie mit der Fläche eines Messers über und über, dann auf diese Art lässet sich die Haut gar gerne abziehen; stich bey dem Schwantz die Haut ein wenig auf die Höhe, damit du sie anfassen kanst, ziehe sie alsdann herab, schneide vom Bauch ein schmahles Stücklein hinweg, fasse die Heringe alsdann bey dem Schwantz, und reisse sie in der Mitte entzwey, nimm das Grät heraus, schneide die Helffte des Herings nach der Länge wieder voneinander, und alsdann das übrige, nach Gefallen, zu Stücklein; Lege selbige in eine Schüssel, giesse Oel und Essig daran, und streue kleine Zwiebeln, Pfeffer, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.
NB. Etliche mischen auch unter die Zwiebeln klein- und würfflicht-geschnittene Porstörffer-Aepffel.

246. Frösche zu bachen.

Schneide die hintere zwey Viertel so weit, als sie aneinander bleiben können, von den Fröschen ab, und wirff die vordere hinweg, ziehe jenen die

Haut

Haut ab, wasche und saltze sie ein; Schwinge sie auch im Mehl, und bache sie, wie bey denen Fischen gelehret worden.

247. Frösche auf andere Art zu bachen.

Wann ihr den Fröschen das hintere Theil abgeschnitten, die Haut abgezogen, und hinweg geworffen habt, leget gedachte hintere Theile im Essig; machet inzwischen einen Teig von Eyern, Milch und Mehl an, kehret sie darinnen um, und bachet sie aus wohl heisser Butter oder Schmaltz.

248. Gebachene Frösche, auf noch andere Art.

Nehmet nur die hintere Viertel von den Fröschen, waschet sie sauber, saltzet und schwinget sie in Erbsen- oder Rocken-Mehl, wie andere Fische, und bachet sie. Wollet ihr eine Brüh darüber haben, so nehmet Wein und Lebkuchen, zwinget es durch, würtzet, gilbet, und zuckert es, und richtet sie über die Frösch an.

249. Frösche in einer Fricasseé.

Ziehet denen abgeschnittenen hintern Theilen der Frösche die Haut ab, röstet sie etwas gelblicht im Butter, wie auch klein-geschnittene Zwiefelein oder Chalotten, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatenblüh, saltzets, lasset es zusammen in guter Fleischbrüh sieden, schlaget das Gelbe von etlichen Eyern daran, und rühret es mit ein wenig Essig, und klein gehackten Petersilien-Kraut durcheinander; Wann ihr dann die Frösche anrichten wollet, so giesset diese Eyer daran, und lasset es zusammen auf einer Glut-Pfannen noch einen Wall thun, und auffsieden.

250. Blateise oder Halbfische zu wässern.

Wirff einen Aschen in ein Geschirr, schütte ein siedendes Wasser darüber, lasse es stehen, so fällt der Aschen zu Boden, giesse das Lautere davon ab, in ein ander Geschirr; Sollte es aber gar zu herb seyn, so schütte noch ein wenig Wasser darzu, lege die Blateiß oder Halbfische hinein, und lasse sie über Nacht darinnen liegen; Des andern Tags giesse dieses herbe Wasser, oder sogenannten Kalches wieder herab, und ein ander frisches Röhren-Wasser daran, lasse sie vier oder fünff bis sechs Tage wässern, nachdem die Zeit ist; Dann im Winter müssen sie allezeit länger wässern, als im Sommer; Doch muß man alle Tag das Wasser ab- und wieder ein frisches darüber giessen.

251. Blateise oder Halbfische zu kochen, im Kümmel.

Wann die Blateise gewässert und gewaschen worden, schneide die Flossen herab, und die Fische überzwerch entzwey / lasse sie dann im Wasser sieden, und wirff gantz zuletzt ein wenig Saltz darzu; Wann sie dann weich sind, seyhe das Wasser davon herunter, gräte die Fische aus, giesse eine Fleischbrüh daran, brenne ein klein wenig Mehl darein, wirff Kümmel und Jngber darzu, und lasse sie also noch ferner aufwallen; Wann sie dann fertig, lege sie in eine Schüssel, brenne oben ein heisses Schmaltz darauf, und bestreue sie mit Jngber.

252. Blateise oder Halbfische in einer Erbsen-Brüh.

Die Halbfische müssen vornehmlich gewässert, gewaschen, im Wasser abgesotten und entgrätet seyn, dann giesset man die bey dem Hecht beschriebene Erbsen-Brüh darüber, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, und so lasset es mit einem guten Theil Butter noch einmahl sieden.

253. Halbfische und Blateise zu kochen, in frischen oder sogenannten Kief-Erbsen.

Wann die Halbfische gewässert sind, schneide sie überzwerch voneinander, wasche sie, weil sie bisweilen gar sandig zu seyn pflegen; Schneide die Flossen herab, lasse ein Wasser in einer Pfannen oder stollichten Hafen siedend werden, lege die Fische darein, und lasse sie sieden, wirff ein wenig Saltz darein; Wann sie nun gesotten, weich und mild sind, so seyhe das Wasser davon herab, lege die Halbfische auf einen saubern Teller oder Schüssel, und löse die Gräte alle davon; man muß aber subtil mit ihnen umgehen, daß die Stücke, soviel möglich, gantz bleiben, und nicht zerfallen; Jndessen nimm ausgekörnte frische Kief-Erbsen, lasse sie in einer Fleischbrüh ein wenig sieden, aber nicht gar weich werden; Thue nur gar ein wenig im Schmaltz gantz hell-eingebrenntes Mehl darein, wie auch Pfeffer, Jngber und Muscat-Nuß oder Muscatenblüh; Lege alsdann die entgrätete Halbfische oder Blateise wieder in die Pfanne oder Hafen, giesse die Erbsen zusamt der Brüh daran, und lasse es mit einem guten Stück Butter sieden, daß ein dickes Brühlein daraus werde; Richte dann die Fische in eine Schüssel, und die Erbsen oben darauf, und bestreue sie mit Muscatenblüh. NB. Etliche mischen zwey oder drey Löffel voll Milchram unter die Brüh, und

lassen sie mit auffsieden; es stehet aber zu eines jeden Belieben, die Halbfische oder Blateise mit Milchram und Butter, oder aber mit Butter ohne Milchram allein zu machen, indem sie auf beede Manier gut zu essen sind. Die Halbfische muß man nicht alsobald im Anfang saltzen, auch nicht zu lang sieden lassen, dann sie werden sonst vom Saltz roth, und vom langen Sud hart.

254. Halbfische in Petersilien-Wurtzeln.

Schabe Petersilien-Wurtzeln, siede sie in einer guten Fleischbrüh, brenne oder röste ein wenig Mehl darein, würtze sie mit Jngber, Pfeffer und Muscatblüh, wann dann die Fische, wie vielmal gedacht, zubereitet, und im Wasser abgesotten worden/ so seyhe selbiges wieder davon ab, und giesse diese jetzt besagter massen zusamm-gemachte Brüh darüber, lasse sie zusamt einem guten Stuck Butter eine Weile sieden, daß ein dickes Brühlein daraus werde; richte sie hernach an, und lege Petersilien-Wurtzeln oben darauf.

255. Blateise im Petersilien-Kraut.

Wann die Halbfische gewässert, und wie sich gebühret, bereitet worden, so siede sie im Wasser ab, löse die Gräte davon aus; wasche und klaube indessen Petersilien-Kraut/ hacke es klein, lasse in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß werden, und röste das gehackte Kraut mit ein wenig Mehl darinnen, giesse Fleischbrüh daran, streue Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatnuß oder Muscatblüh darein, und lasse es also miteinander sieden; lege dann die ausgegrätete Fische wiederum in eine Pfannen oder stollichten Hafen, giesse die zusamm-gemachte Petersilien-Brüh darüber, lasse sie mit einem guten Stück Butter sieden, richte sie dann an, und bestreue sie mit Muscatenblüh.

256. Halbfische in einer Pohlnischen Brüh.

Die Fische müssen auch zubereitet, und im Wasser abgesotten seyn, gleichwie die vorige; wann sie dann mild und weich sind, so seyhet man das Wasser gantz herab: indessen werden ein oder zwey Limonien, und eben so viel Zwiebeln, aber jedes besonders gehacket, und die Zwiebel wohl weich im Schmaltz geröstet: hierauf giesset man einen guten Theil Fischbrüh daran, thut die gehackte Limonien, wie auch Jngber, Pfeffer, Muscatblüh, Cardamomen und ein wenig Saffran darein, giesset etwas Essig zu, und lässet es also miteinander sieden: dann werden die gesottene Fische, so das Wasser zuvor abgeseyhet worden, in eine Schüssel gelegt, diese Brüh darüber gegossen, und auf eine Kohlen gestellt, damit es alles in der Schüssel noch einmal siede.

257. Halb-

257. Halbfische oder Blateise auf Holländische Art zuzurichten.

Siedet die Blateise im linden Saltzwasser ab, löset die Gräte auf das fleissigste heraus, leget die Fische auf eine Schüssel, überbrennet sie mit heisser Butter / und leget frische Butter darüber, saltzet sie, thut Pfeffer und Muscatenblüh daran / lasset sie auf einer Glutpfanne aufwallen, und bestreuet sie mit grün gehackten im Butter gerösteten Petersilien-Kraut.

258. Einen gefüllten Halbfisch.

Man nehme einen gewässerten Halbfisch oder Blateis, welcher aber zweyhäutig seyn muß, denselben reinige man sauber aus, und greiffe oben bey denen Flossen hinein, biß an den Schwantz. Dann mache man diese jetzt folgende Füll an: Man nehme gehackt Petersilien-Kraut, röste selbiges ein wenig im Schmaltz, reibe Semmelmehl, rühre das geröstete Kraut darunter, schlage ein oder zwey Eyer daran, streue Ingber, Pfeffer, und ein wenig Saffran und Muscatblüh darein, und fülle dann diese Füll in den Fisch auf beeden Seiten: indessen mache man eine Erbsen-Brüh zusamt ein wenig Fleischbrüh in einen stollichten Hafen siedend, lege die Fische darein, lasse sie sieden, würtze selbige mit Ingber, Pfeffer und Muscatnuß: zuletzt thue man ein Stück gesaltzener oder anderer Butter darein, damit es ein dicklichtes Brühlein bekomme, dann richtet man sie an, und träget sie zu Tisch. NB. Die Halbfische werden auf diese Art noch besser seyn, wann man sie vorher nur mit einem einigen Wall in einem Wasser absiedet; dann sie verlieren auf diese Art ihren Fisch-Geschmack: alsdann kan man sie ferner, jetzt gelehrter massen, in einer Erbsen-Brüh sieden lassen.

259. Laperdan oder Chabliau zuzurichten.

Erstlich wann der Laperdan aus der Tonnen genommen wird, muß solcher drey oder viermal wohl ausgewaschen, hernach in ein frisches Wasser über Nacht geleget, in einen Tiegel gethan, und mit Wasser so weit übergossen werden, daß es darüber zusammen gehet, darinnen muß er eine gute halbe Stund lang kochen; dann nimmt man ihn aus dem Tiegel und leget ihn, wann das Wasser abgeseyhet, in eine Schüssel, machet eine Butter warm, jedoch also, daß sie nicht braun wird, sondern schön liecht gelb bleibt, und brennet sie darüber, streuet so dann Ingber darauf, und träget ihn zu Tisch.

260. Laperdan oder Chabliau zuzurichten, auf andere Art.

Erstlich soll und muß der Fisch gesäubert, gewässert, und auf oben besag-

te Art im Wasser abgekocht werden; dann thut man zerhacktes Peterſilien-Kraut in ein Häfelein, Milchram und Butter darzu / gieſſet ein wenig Fleiſch-brüh daran, läſſet ſie alſo aufwallen, würtzet ſolches wohl mit Jngber, und richtet es über den Fiſch.

261. Laperdan auf Holländiſche Art zu kochen.

Wann der Laperdan genug gewäſſert, und im Waſſer abgeſotten worden, löſet die Gräte heraus, überbrennet ihn mit Butter, inzwiſchen ſiedet weiſſe Ruben oder Cauli-Rabi, bey uns Köhl-Ruben genannt, wohl weich ab, ſchneidet ſie zu Plätzen, thut einen guten Theil Butter in eine Schüſſel, leget eine Lage von den Ruben darauf, beleget dieſe mit Laperdan, pfeffert und beſtreuet es mit Muſcatenblüh, macht eine neue Lage Ruben, und auf ſelbige wieder eine von Laperdan, ſo lang die Fiſch und die Ruben langen, leget etliche Schnitten Butter darauf, decket die Schüſſel zu, ſetzet es zuſammen auf eine Glutpfanne, und laſſet es daſelbſt ein wenig aufſieden.

262. Einen Stockfiſch zu wäſſern und zuzurichten.

Man nehme erſtlich den Stockfiſch, und klopffe oder zerbläue ihn wohl mit einem Hammer; man thut aber weit beſſer, wann man ihn auf eine Hammer-Mühl ſchicket, und allda denſelben wohl zerklopffen läſſet: dann wäſſere man ihn in einem Röhren- oder ſonſt weichen Waſſer, vier Tage und vier Nacht nach Gutbefinden, ſo lang es nemlich der Fiſch, (weil einer geſchlachter iſt als der andere,) vonnöthen hat; doch muß man ihm alle Tage fleiſſig ein friſches Waſſer geben: zudeme kan man ihn auch anfänglich einen Tag und eine Nacht in einem Kalches oder Laugen einweichen / und dann erſt in das Röhren-Waſſer legen; dann beyderley Art iſt durch langwierigen Gebrauch gut befunden, und ſtehet es jedem frey, dieſe oder jene nach Belieben zu erkieſen: Wann dann der Stockfiſch alſo gewäſſert worden, ſo ſchuppe und waſche ihn aus einem friſchen Waſſer, und ziehe ſelbigem die Haut ab, darnach blättere den Fiſch; doch darff man ihn von dem Waſſer nicht allzuhart ausdrucken, ſondern man leget das eine Theil der Haut in einen ſtollichten Hafen, ſtreuet Muſcatenblüh, Cardamomen und Jngber, wie auch kleine gantze Zwiebeln / und etliche Bröcklein friſches Schmaltz oder Butter darauf: alsdann machet man eine Lage von dem geblätterten Stockfiſch, nach dieſem wieder von Gewürtz und Schmaltz, und ſo fort eines um das andere, ſo viel des Fiſches iſt: Hernach wird die letzte Lage, von dem andern Theil der Haut, oben darauf gemacht, der Topff zugedeckt, und auf eine Glut geſetzt, worauf man alles / längſtens eine halbe Stund, dämpffen läſſet; man darff

aber

aber nichts daran giessen, dann der Fisch giebt von sich selbsten Brüh genug; solte aber der Brüh wider Verhoffen gar zu wenig seyn, so kan auch wohl ein klein wenig Wasser zugegossen werden: wann der Fisch dann angerichtet werden soll, so saltze ihn erst, und ja nicht vorher, weil er, so er im Saltz siedet, gar gerne hart wird.

263. Einen Stockfisch zu kochen, auf andere Weise.

Wasche den Stockfisch schön, schuppe und gräte ihn aus/ thue hernach in einen stollichten Hafen einen guten Theil frisches Schmaltzes und kleingeschählte Zwiebeln, lege den Stockfisch darauf, und setze ihn zugedeckt auf eine gute Kohlen, lasse ihn eine halbe Stund fleissig also sieden; giebt er von ihm selbst nicht Brüh genug, kanst du ihm auch mit etwas wenigs Wasser, oder auch einen Löffel voll Milchram helffen: Wann man ihn dann anrichten will, so saltze darein, übergiesse ihn offt mit der Brüh, und streue Ingber darüber.

264. Einen Stockfisch zuzurichten, auf andere Art.

Wann der Stockfisch sauber gewaschen, und geputzet, so thue selbigen in einen Napff, und brüh ihn ein- oder zweymal mit einem siedenden Wasser an, lasse aber das Wasser allezeit ein wenig daran stehen; dann blättere den Stockfisch auf das schönste, thue zuvor einen guten Theil Butter in eine Schüssel, wie auch Ingber und Saltz, alsdann lege eine Lage Stockfisch darauf; indessen röste kleine Zwiebeln schön gelb, und thue einen guten Theil davon auf denselbigen: lege abermal einen guten Theil Butter, und ein wenig Semmelmehl, nach diesem Saltz und Ingber, und ferner eine Lage Stockfisch, und so fort: zu oberst aber wieder die geröstete Zwiebeln, lasse alles zugedeckt miteinander dämpffen auf einer Kohlen.

265. Noch einen Stockfisch zu kochen, auf andere Weise.

Wasche und bereite den Stockfisch auf die bereits bekannte Art, drucke ihn aber aus dem letzten Wasser, daraus er gewaschen worden, nicht gar zu hart aus; thue alsdann einen guten Theil frisches Schmaltz, zusamt ein wenig Butter und Ingber, in einen stollichten Hafen, lege den Fisch darauf, decke ihn mit einer Stürtzen zu, und lasse ihn also nicht gar eine halbe Stunde dämpffen; Man muß aber je zuweilen den Hafen ein wenig schwingen/ daß sich der Fisch nicht anlege; seyhe nach diesem die Brüh herab/ in ein Häfelein, saltze sie, wirff ein Stücklein Butter darein, und übergiesse den Fisch einmal oder etliche mit dieser Brüh, lasse den Hafen noch eine Weile über einer Glut stehen, biß der Butter gar zergangen ist; dann seyhe die Brüh wieder

herab, richte den Fisch in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, streue Jngber darauf, und trage ihn zu Tisch. NB. Etliche lassen den Stockfisch zuvor, ehe sie ihn zusammen machen, eine Weile im Wasser absieden, welches aber sonderlich bey dem gedämpfften unnöthig, und ist der Fisch auf vorbeschriebene Art mürber und wohlgeschmacker; die Brüh aber muß fein dicklicht seyn, dann so der Fisch etwann der Brüh zuviel hätte, kan man nur oben das dickste davon nehmen, und ein Stück Butter noch darzu thun, das lautere aber gar davon lassen.

266. Noch ein auf andere Art zugerichteter Stockfisch.

Siede den gewässerten Stockfisch im Wasser ab, wann er aber mild bleiben soll, darff man ihn über eine Viertel Stund nicht sieden lassen, giesse alsdann das Wasser wieder herab, richte ihn in eine Schüssel, mache eine Lage Fische, streue Kümmel, ein wenig Saltz und Jngber darauf, brenne ein heisses Schmaltz darüber, mache wiederum eine Lage vom Stockfische, bestreue ihn wie zuvor mit Kümmel, Saltz und Jngber, brenne ebenfalls ein heisses Schmaltz darüber, und so fort; an statt des frischen Schmaltzes aber, kan man auch gar füglich eine frische oder gesaltzene Butter nehmen, und wohl heiß darüber brennen. Oder aber siede den Stockfisch im Wasser, saltze ihn zuletzt, und lasse ihn also noch einen Wall aufthun; lege ihn dann in eine Schüssel, giesse etwas von dem Wasser, darinnen er gesotten hat, daran, streue Jngber und Pfeffer darauf, brenn ein im Schmaltz geröstetes Semmelmehl darüber, und trage ihn also zugedeckt zu Tisch.

267. Ein Stockfisch in einer Butter-Brüh, mit Mostart oder Senff.

Man nehme einen schönen weissen Stockfisch, schuppe und wasche ihn aus zweyen Wassern, thue die Gräte heraus, damit er sich hübsch blättern lasse; lege ihn in einen stollichten Hafen, giesse Wasser daran, lasse ihn ein wenig darinnen auffieden: indessen lasse man eine Butter in einem Häfelein zergehen, thue Saltz, Jngber, und ein wenig Muscatblüh, ein paar Löffel-voll Mostart oder Senff, und gar ein klein wenig Wein daran; dann seyhe man das Wasser von dem Fisch gantz sauber herab, und lege ihn in eine Schüssel, giesse die zusamm-gemachte Mostart-Brüh darüber, decke ihn mit einer Schüssel zu, und lasse den Stockfisch auf einer Kohlpfanne noch einen Sud thun: dann streue man zuletzt ein wenig Muscatblüh darauf. NB. Wann man will, kan man auch ein paar Löffel-voll Milchram beymischen, und zu der Brüh nehmen.

268. Ein

268. Ein Stockfisch im Kern oder süssen Raum.

Wasche und säubere den Fisch, wie oben gemeldet, brühe ihn mit einem siedenden Wasser an, oder aber lasse ihn einen einigen Sud im Wasser aufthun; dann seyhe und drucke dasselbige wieder davon wohl ab: indessen röste gar kleine gantze oder geschnittene Zwiebeln, samt ein wenig Mehl im Schmaltz, giesse auch einen guten Kern oder Raum daran, würtze sie mit ein wenig Ingber und Saffran, (so es anderst beliebt,) dann lasse es miteinander so lang sieden, biß die Brüh ein wenig dicklicht wird, giesse sie alsdann über den Stockfisch, lasse alles noch ein wenig mit aufsieden, saltze es aber erst im Anrichten, und trage ihn darauf zu Tisch.

269. Ein Stockfisch im Kern oder Milch.

Setze den Stockfisch in Regen- oder Röhren-Wasser zu, lasse ihn zwey oder dritthalbe Stund gantz gemach, nur als wann er anfangen wolte zu sieden, seyhe das Wasser herab, und blättere ihn in eine Schüssel auf Semmel-Schnitten, lasse indessen einen Kern oder süssen Raum siedend werden, röste dann länglicht geschnittene Zwiebeln im Schmaltz, thue sie in den Kern, lasse alles mit einander sieden, röste auch mit den Zwiebeln einen oder zween Löffel-voll Mehl, thue Muscatenblüh und Cardamomen samt ein wenig Saffran darein, und richte es über den Stockfisch.

270. Ein Stockfisch in frischen Erbsen.

Wann der Stockfisch gewaschen und zubereitet ist, so siede denselben im Wasser nur mit einem Sud ab, darnach seyhe solches wieder rein davon; zuvor aber koche die frische Erbsen in einer Fleischbrüh weich, würtze sie mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Muscatblüh, brenne ein wenig Mehl darein, daß sie dicklicht werden, und giesse sie über den Fisch; schneide ein Stück Butter darzu, und lasse es noch einen guten Sud miteinander thun: wann du nun den Fisch anrichten wilt, so hilff ihm mit Saltz, als welches wie gedacht, gantz zuletzt daran gethan werden muß.

271. Ein Stockfisch in Peterlein oder Petersilien.

Lasse den Stockfisch im Wasser absieden, dann seyhe dasselbe gantz rein ab, und blättere ihn aus, thue Butter in eine zinnerne Schüssel, streue ein wenig Saltz, Ingber, Muscatblüh und gehacktes Petersilien-Kraut darein; mache hernach eine Lage von dem geblätterten Stockfisch darüber, streue wieder Saltz, Ingber, Muscatblüh und gehackt Petersilien-Kraut darauf,

thue

thue aber allezeit eine Butter darzu, dann wieder von dem Fisch, und so fort an, biß die Schüssel voll ist; alsdann decke sie zu, setze selbige auf eine Kohlen, und lasse sie auffsieden.

272. Ein Stockfisch in Petersilien oder Peterlein, auf andere Weise.

Schuppet und waschet den Fisch sauber, wie schon gemeldet, lasset ihn in einem Röhren Wasser ein wenig absieden; dann schüttet ihn in ein Salat-Sieblein, daß das Wasser wohl davon abseyhen könne, oder seyhet es nur sonst sauber ab: klaubet hierauf die Gräte fleissig davon, und blättert den Stockfisch in eine Schüssel, bestreuet sie wiederum mit Jngber, machet eine Lage Stockfisch darauf, bestreuet sie wiederum mit Jngber, und so fort an; lasset dann eine Butter in einem Pfännlein heiß werden, thut Saltz und Jngber darzu, zerklopffet es wohl mit einem Löffel, mischet einen guten Theil gehackt Peterlein- oder Petersilien-Kraut darunter, und röstet es damit, aber nicht gar zu lang, daß es wohl grün bleibe, giesset solches über den geblätterten Stockfisch, und setzet die Schüssel auf eine Kohlen; seyhet dann diese mit dem gerösteten Petersilien-Kraut zerlassene Butter ein- zwey- oder dreymal ab, und giesset sie wieder darüber, lasset aber den Stockfisch nicht gar lang auf der Kohlen stehen, weil er sonst gar hart und zähe wird. NB. Wanns beliebt, kan man auch, so der Fisch das letztemal übergossen worden, ein paar Löffel-voll Senff oder Mostart darzu thun, und zugleich mit auffsieden lassen.

273. Einen Stockfisch zu bachen.

Schneidet den wohl-gewässerten Stockfisch zu beliebigen Stücklein, waltzet ihn im Mehl ein- und andermal herum, und bachet ihn aus Schmaltz, wann es beliebt, kan man ihn also gebachen auf eine Schüssel legen / ein wenig Milchram und frische Butter darzu hinein thun, Pfeffer und Muscatenblüh darauf streuen, und also auf einer Kohlpfanne ein wenig auffsieden lassen.

274. Einen Stockfisch zu braten.

Wasche den Stockfisch, und nimm das Grät heraus, darnach brühe ihn einmahl oder drey mit heissem Wasser, das wohl gesaltzen ist, ab, thue inwendig ein wenig Pfeffer, und ein gut Theil Butter, zusamt ein wenig Saltz in den Fisch, nehe oder binde ihn wieder zu, drucke ihn aber zuvor wohl aus, daß das Wasser davon komme, weil er in dem Braten sonst gerne zerfällt, setze ihn mit einer Fisch-Reisten, in einer Bratpfannen zum Feuer, daß die Butter aus dem Fisch darein lauffen könne; Träuffe selbigen

alsdann mit Butter, kehre ihn offt mit der Reisten um, daß er also schön abgebraten werde; Wann er dann fertig ist, streue Ingber darauf. Ist es beliebig, so mache zuletzt noch diese Brüh darüber: Nimm eine Erbsenbrüh, welche mit Fleischbrüh durchgezwungen, thue ein gut Theil Butter, Pfeffer/ Ingber und Muscatenblüh daran, lasse sie zu einem dicklichten Brühlein einsieden, und giesse es alsdann neben den Fisch in die Schüssel, damit der Fisch oben rösch bleibe. Wer gerne von Petersilien-Kraut essen mag, kan von dergleichen gehackten Kraut in der Brüh ein wenig aufsieden lassen. NB. Andere machen einen Schart von einem grossen weissen Bogen Papier, welches nicht gar zu klar ist, thun ein gut Theil Butter darein, und setzen es auf einen Rost; Wann dann die Butter heiß wird, legen sie den Fisch darein, lassen selbigen darinnen abbraten, und wenden ihn auch fleißig um; auf diese Weise wird er am allerschönsten. Man kan auch, an statt der Butter, den Fisch mit frischem heissen Schmaltz beträuffen, und bey Ermanglung der Reisten auch nur auf einem mit Butter beschmierten Rost braten.

275. Einen Stockfisch zu braten, auf andere Art.

Nimm den gantzen Fisch, wasche und säubere denselben inn- und auswendig, saltze ihn ein, und lege ihn in eine Fisch-Reisten/ setze dieselbe auf eine Glut oder Kohlfeuer, und beträuffe den Fisch offt mit heissem Schmaltz; Die Reisten aber setze in eine Brat-Pfanne; Wann er nun genug gebraten ist, lege ihn heraus in eine Schüssel, und lasse in dem Schmaltz, damit er beträufft worden, ein Rocken- oder auch ein Erbsen-Mehl einbrennen, pfeffers wohl, und giesse dasselbige zuletzt recht heiß über den Fisch.

276. Ein gefüllter Stockfisch.

Nimm ein Schwantz-Stück, thue das Gräte in der Mitte heraus, schuppe und wasche dasselbige sauber, brühe es mit einem warmen Wasser, welches gesaltzen ist, nur ein einigmahl an; Dann würtze es inwendig mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh untereinander gemischet; Nimm ferner Mayen-Kraut und Zwiebeln, hacke sie wohl klein, reibe ein Semmel-Mehl, röste es zusamt dem zuvor gehackten Mayen-Kraut und Zwiebeln im Schmaltz; Schütte es dann in ein Näpfflein oder Schüsselein, würtze es, schlage ein paar Eyer daran, und rühre es alles wohl untereinander, thue noch ein Stück Butter darein; Nimm alsdann den gewürtzten Stockfisch, drucke das Wasser wohl heraus, und fülle die Füll daselbst hinein, wo du die Gräte heraus gethan hast; binde ihn hierauf mit einem Bindfaden zu, lege lange Späne oder Schleissen in eine Brat-Pfanne, und den Stockfisch oben darauf, brenne

oder träuffe auf beyden Seiten ein heisses Schmaltz darüber, wende ihn ein- oder zweymahl um, und lasse ihn also in einem Bach-Oefelein, oder auf einem Rost, oder auch in einer Fisch-Reisten, nach Beblieben, braten.

277. Ein gefüllter Stockfisch, auf andere Art.

Nimm das Mittel-Stück vom Stockfisch, welches zuvor eine Nacht im Wasser gelegen, und denn eine Nacht in Lauge, und dann wieder eine Nacht im Wasser, thue die Schuppen davon, und die Gräten heraus, doch daß die Haut nicht zerrissen werde; Alsdenn mache die Füll, darzu nimm zwey hart-gesottene Eyer, ein wenig Niern-Fett, oder Speck, etwas Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Brosamen von weissen Brod, die zuvor in Milch geweicht und wieder ausgedruckt, alles zusammen gehackt, denn mit Eyern, ein wenig Semmel-Krummen, angewürtzt, auch gesaltzen, und in den Fisch gefüllt, da es offen, binde mit einen Faden einen Schnitten Brod davor, lege ihn in die Brat-Pfanne, gieß heisse Butter darüber, Butter und Stockfisch muß gesaltzen seyn; setze die Pfanne auf einen Rost ins Oefelein, und wende ihn zuweilen um; Wenn er fertig, so lege ihn in die Schüssel, gieß aber die Butter zuvor herab.

278. Ein gefüllter Stockfisch, auf noch andere Art.

Schuppe den Stockfisch, lös das Fleisch von der Haut sauber ab, nimm ein wenig Stockfisch, klein-geschnittene grüne Petersilien, gröblicht gestossene Mandeln / schlag fünff oder sechs Eyer daran, (so du willst, kanst du die Eyer in eine geriebene und in Butter geröstete Semmel schlagen,) würtze es mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, füll's in die Haut, laß in einem Wasser überbrennen, alsdenn lege ihn auf den Rost, laß ihn braten, und bestreuffe ihn offt mit Butter.

279. Klippfisch mit Kümmel.

Wässert ihn wie einen Stockfisch, schuppet ihn, und laßt ihn langsam sieden, sonst wird er hart; Wann er nun gesotten, so gieß ein wenig Wasser, Butter, Kümmel, und weiß gerieben Brod daran, laß es durchsieden, so ist es fertig. NB. An statt der Kümmel-Brüh, kan man auch eine Senff-Brüh darüber machen.

280. Klippfisch in einer Butter-Brüh.

Diese wird eben, wie die Butter-Brüh über den Stockfisch, mit ein wenig Wasser vom Fisch, Mehl, und Butter, gemacht / und mit Petersilie bestreuet.

281. Cabeliau zu sieden.

Man siedet ihn eine Stunde fein langsam mit Saltz-Wasser ab, und wenn das Wasser abgegossen / so giebt man klare Butter darüber, bestreuet ihn mit Petersilie, und giebt Senff dazu.

282. Cabeliau zu stoven.

Man leget die Stücke in eine Schüssel mit etwas Wasser, und bestreuet sie mit Pfeffer, gantzen Muscaten-Blumen, Saltz, und ein wenig gestossenen Zwieback, auch thut man ein gut Theil Butter darzu, und giebt ihm eine oder anderthalb Stunden unten und oben Feuer; Und wenn er gar, so leget man eine Citrone, in Scheiben geschnitten, darüber, drücket auch von einer Citrone den Safft darauf, so ist es gut. NB. Auf diese Art richtet man auch den Schellfisch zu.

283. Den Schwantz vom Cabeliau an einem Spieß zu braten.

Schuppe und spicke ihn mit Sardellen und dünnen Streiffen Hering gantz voll, laß ihn am Spieß gar braten, im Braten aber muß er mit Butter beträufft werden; Alsdenn nimm die Butter aus der Pfannen, thue etliche Sardellen und etliche Schnitten Heringe darzu, etwas Verjus oder Citronen-Safft, laß es durchbraten, und gieb es darüber.

284. Krebse zu sieden.

Waschet die Krebse, thut sie in eine Pfanne oder stollichten Hafen, werfft Saltz, Pfeffer und Kümmel darein, giesset Wasser daran, und lasset sie also zugedeckt so lang sieden, bis sich die Schalen schön heraus lösen; Oder man kan auch / wann sie halb gesotten seyn, ein Gläßlein Wein daran giessen, damit sie, wie etliche davor halten, wohlgeschmacker werden sollen; Wann sie nun genug gesotten haben, giesset das Wasser wieder davon, und seyhet es wohl ab; Haltet dann die Pfanne mit den Krebsen nochmahl über das Feuer, und schwinget sie herum / so werden sie schön trocken, schüttets hernach auf ein sauber Tuch, und trocknet sie noch besser ab; Leget sie alsdann in eine Schüssel rund herum, daß die Scheeren auf den Rand der Schüssel zu liegen kommen; streuet Petersilien-Kraut darauf, decket sie mit einer Schüssel zu, und bestreuet zuvor den Rand mit Pfeffer, Saltz und Jngber. NB. Wann man die gesottene Krebse schön glantzend haben will, so wirfft man,

nachdem das Wasser von denen Krebsen abgeseyhet worden, ein kleines Stücklein Butter darein, und schwinget selbiges in der Pfannen herum; Oder aber man giesset, an statt der Butter, ein wenig Oel daran, davon sie absonderlich überaus wohl-geschmack und gut werden sollen.

285. Gebachene Krebse in einer Brüh.

Siede die Krebse, und löse die Scheeren und Schalen herab, doch daß der Schwantz an dem Krebs bleibet, schneide die Füsse hinweg, bache den Krebs im Schmaltz; Nimm die Scheeren und Füsse, zerstosse sie in einem Mörsel wohl klein, treibs mit Wein durch einen Seyher; Thue Zucker, Ingber, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüh daran, lasse sie sieden, und giesse es über die zuvor gebachene Krebse.

286. Austern zuzurichten.

Erstlich reibet man die Austern von aussen sauber ab, sticht oder löset mit einem Messer die Muschel oder Schalen voneinander, (man muß aber wohl zusehen, daß die Brüh nicht heraus lauffe,) hierauf schneidet oder löset man mit einem Messer die Austern in der Schalen gantz heraus, reisset das häutigte samt dem harten Bützlein ab, und leget die Austern in den tiefesten Theil der Muschel-Schalen, und so selbige inwendig etwas unsauber wäre, wischet man sie mit einem reinen Tüchlein aus, und leget die Austern/ zusamt der Brüh, wieder in die Muschel, pfeffert sie, und giesset ein wenig gutes Oel oder Butter darauf; Alsdann setzet man der Austern, soviel man will, zusamt der Muschel auf einen Rost, und lässet denselbigen auf einer starcken Glut oder Kohlen so lang stehen, bis die Austern anfangen zu sieden oder zu pratzeln; dann wendet sie in der Muschel-Schale einmahl um, hebt sie geschwind vom Rost, setzet sie zusamt den Muscheln auf einen zinnernen Teller, und traget sie also geschwind zu Tisch, damit sie nicht kalt werden. NB. Man leget auch gemeiniglich zwey oder drey Citronen zu den Austern auf den Tisch, damit ein jeder, der von den Austern isset, selbige nach Belieben selbst darein drucken könne; Wiewohl man auch die Citronen gleich bey Auftragung der Austern darein drucken kan; Und ist das fürnehmste, daß sie geschwind und heiß geessen werden. Will man sie aber, wie schon erwehnet, mit Butter zugerichtet haben, so nimmt man an statt des Oels eine Butter/ und machet es eben damit wie mit dem Oel; Wiewohl einige zu der Butter keine Citronen darein drucken, doch stehet solches zu eines jeden Belieben. Auch kan ein wenig Muscatenblüh daran gethan werden.

287. Austern zu rösten.

Nimm schöne Austern, wasche und trockne sie mit einem Tuch wieder ab, röste sie dann in Butter, nimm drey oder vier Eyerdottern wohl gequerlt, giesse sie mit ein wenig Wein und frischer Butter darüber, schwencke sie jähling um; Dann richte sie an, und streue Muscaten-Blumen darüber.

288. Austern zu backen.

Nimm frische Austern aus den Schalen, mache sie rein, wirff sie in kalten Wein, schütte sie in einen Seyher oder Durchschlag, laß verträufen / wältze sie sodann im Grieß, nimm halb gesaltzene Butter und halb Schmaltz, laß heiß werden, leg die Austern darein, backe sie fein gelblich, richte sie an, und drücke Citronen-Safft darauf.

289. Austern, so in Fäßlein verführet werden, zuzurichten.

Nimm die Austern aus den Fäßlein, willt du sie alle auf einmahl zurichten, so schütte sie zusamt der Brüh in eine Schüssel; Willt du aber etliche davon, bis auf andere Zeit aufbehalten, so lasse die übrigen im Fäßlein in der Brüh liegen, und nimm allein soviel derselben, als dir beliebt. Es haben aber die Austern auf der einen Seiten ein rundes zähes Plätzlein oder Blätlein, welches man mit den Fingern leichtlich fühlet, dasselbige brich oder schneide von denen Austern ab, und wirff es weg; Wann sie nun alle abgebrochen und abgeschnitten sind, lege sie in eine Schüssel, giesse einen Wein daran, und lasse sie also eine Weile stehen / damit der Wein das Saltz heraus ziehe; dann wasche die Austern darinnen ab, und lege sie hernach in eine Schüssel, giesse Wein und ein gutes Oel daran; Wann es vonnöthen ist, streue ein klein wenig Pfeffer darein, (dann bisweilen sind sie nur gar zu hart gepfeffert,) setze sie zusamt der Schüssel auf eine Kohlen, lasse sie aufsieden, wende die Austern etlichmahl um, bis sie durch und durch heiß seyn, drucke Citronen-Safft darein, streue dergleichen klein- und würfflicht-geschnittene Schelffen darauf / trage sie dann geschwind auf, daß sie also wohl heiß gegessen werden.

290. Austern, so in Fäßlein verführt werden, zuzurichten, auf andere Art.

Wann die Austern noch recht schön frisch, und nicht gar sehr gesaltzen sind, so thue sie zusamt ein wenig Brüh aus dem Fäßlein in eine Schüssel, streue halb-gestossenen Pfeffer darauf, giesse ein klein wenig Wein daran,

thue Baumöl oder Butter darzu, und lasse sie also auffieden; Hernach drucke Citronen-Safft darein, streue dergleichen klein- und würfflicht-geschnittene Schelffen, wie auch, nach Belieben, etwas von Muscatenblüh darauf, und trage sie zu Tisch.

291. Frische Austern sehr gut und schmackhafftig zu braten.

Nimm von den frischen Austern, so noch in den Schalen sind, mache sie sauber, giesse das Wasser auf einen Teller/ schneide die Austern loß von der Schalen, und setze diese auf den Rost, eine Schalen neben die andere, streue Gewürtz, und geriebene Semmeln darüber, wie auch gestossene Muscatenblüh, Pfeffer und Saltz, mache so viel frische Butter braun, als du wilst, und setze den Rost samt den Schalen auf das Kohlfeuer, giesse alle diese Austern-Schalen voll von dieser braunen Butter, und lasse sie braten, mache alsdann ein eisern Blech heiß, thue Kohlen oben darauf, halte sie über die Austern, daß sie eine gute Farb bekommen, nimm alsdann das Wasser von den Austern, vermische es mit guten Wein, und giesse allezeit etwas mit einem Löffel über die Austern her, lasse sie noch ein wenig auf dem Feuer stehen, streue geriebene Semmeln darüber, und richte sie auf eine Schüssel an, lege gantze Citronen dabey, und iß mit Citronen-Safft. Man kan es auch, nach Belieben, mit Oel braten.

292. Muscheln zuzurichten.

Wann ihr die Muscheln reinlich abgewaschen, leget ein ziemlich Stück Butter in eine weite Pfanne oder Kessel, schneidet eine, zwey oder mehr Zwiebeln darein, theils nach der Grösse derselben, theils nach der Vielheit der Muscheln, lasset diese darinnen schwitzen, bis sie fertig sind, richtet sie dann in eine Schüssel, und setzet in kleinen Schüsselein eine Soose oder Brüh, welche von Essig, Butter, und Pfeffer zusammen gemacht und abgesotten, mit bey.

293. Muscheln zuzurichten, auf andere Art.

Reiniget und waschet die Muscheln samt ihren Schalen auf das reinlichste, lasset sie dann im Wasser, Saltz und Petersilien auffieden/ nehmet die Muscheln heraus, eröffnet die Schalen, und leget das darinnen enthaltene Fleisch auf Scheibenweiß geschnittene Semmeln, nehmet ihre Brüh, zerreibet einen oder zwey Eyerdottern darinnen, lasset sie mit etwas in Butter gerösteten Zwiebeln oder Chalotten auffieden, und richtet diese Soose über die Muscheln an.

294. Muscheln

294. Muscheln zu braten.

Nehmet die Muscheln lebendig aus den Schalen, leget sie in einen Seyher oder Durchschlag, daß die Brüh davon seyhe, alsdenn wendet sie im Mehl um, so mit etwas Saltz vermenget, bratet sie in Oel und Butter, und esset sie mit Verjus oder Agresbeer-Safft.

295. Muscheln zu stoven.

Kochet die Muscheln in den Schalen, wie sonst, doch nicht zu viel, sondern daß sie nur eben aufgehen; machet sie aus den Schalen, thut das Rauhe davon, leget sie in eine Schüssel, giesset Wein, oder, welches noch besser, Sect daran, thut Butter, Pfeffer, Muscatenblüh und ein wenig Semmel-Krummen darzu, lasset es miteinander aufkochen, aber nicht zu viel, sonst verliehrts den Geschmack.

296. Austern von Krebsen.

Mache die Krebse lebendig auf, nimm die Schwäntze heraus, thue vornen das Bittere und die Adern davon; darnach saltze und pfeffere sie ein wenig, lege sie in Austern-Schalen, oder in kleine Tiegelein, thue Butter darzu, setze sie auf einen Rost über die Kohlen, und lasse selbige eine Weile sieden, bis sie braun werden wollen, wende inzwischen dieselbige offt mit einem Messer um, daß sie sich nicht anlegen, drucke nachmahls Citronen darein, und streue Muscatenblüh darauf. NB. Man kan auch, an statt der Butter, Oel nehmen, und sie damit braten lassen.

297. Austern von Fisch-Milch, absonderlich von einem Karpffen.

Siede die Fisch-Milch im Wein-Essig ab, saltze sie ein wenig, schneide sie hernach zu kleinen Stücklein, legs in die Austern-Schalen, pfeffers, und gieß Baumöl darüber, lasse sie auf einem Rost bratzeln oder sieden, drucke Citronen-Safft darein, streue auch klein-geschnittene dergleichen Schelffen darauf, und trage sie zu Tisch.

298. Eine Cervelate von Fischen.

Von dem gesaltzenen Lachs, Pöckelheringen, Schleyen, und andern ausgegräteten Fischen, macht man ein Gepreßtes / welches man bildet, entweder in Gestalt der Ochsen-Zungen, oder anderer Manier, oder wie Cervelate-

Würst,

Würst, solchergestalt: Wenn man alles klein gehackt, und Gewürtz darunter gethan, so windet man es in ein weisses Leinen-Tuch, und bildet es, wie man will, bindet es umher mit Bindgarn, daß es in seiner Form fest bleibe, hernach siedet man es mit Zwiebeln in rothen Wein; Wenn es gar, lässet man es in seiner Brüh erkalten, ziehet es auf, thut die Leinwand davon, leget es in die Schüssel, belegt es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die kleinen Saucißgen, so man von diesem Gehackten macht, müssen in Scheiben geschnitten, und als ein kleiner Berg auf einen Teller gelegt werden; man kan solche auch um einen Salat legen.

299. Cervelate-Würste von Lachs.

Der Lachs wird gewässert, oder wann er nicht starck gesaltzen ist, nur heraus gewaschen, alsdann der Lachs klein gehackt, Citronen-Schalen würfflicht-darunter geschnitten, wie auch von dem Marck darein gedruckt, nach Belieben Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer, klein-geschnittener Thymian, oder gehackt Peterlein-Kraut darunter gemischt, das Gehäck mit Wein angefeuchtet, ein Schweinen-Netz zusammen geneht, daß es die Form wie eine Cervelate-Wurst bekommt, dann füllet das Gehäck hinein, bindet die Wurst oben und unten zu, thut die Wurst in einen Hafen, giesset Wein, auch, nach Belieben, den Wein mit gemeinen Essig, oder mit Rosen- oder Holbeer-Essig vermischt, sieden lassen. Wenn man nun meynt, daß es genug gesotten hat, so nimmt mans vom Feuer, läßt solche in der Brüh erkalten, trägt sie also gantz oder Plätzweiß zerschnitten auf, und beleget sie mit Lorbeer-Blättern. NB. Solte der Thymian oder Peterlein nicht annehmlich seyn / kan es gar wohl davon gelassen werden.

Vierdter Theil/

Bestehend aus einer gründlichen Anweisung unterschiedlicher Arten

Pasteten.

1. Ein Teig samt denen auf das deutlichste beschriebenen Handgriffen zu allerley starcken Wild- Fleisch- und Fisch-Pasteten, wie auch einer darzu tauglichen Brüh.
2. Ein anderer Teig zu allerley schwartz- und weissen Pasteten samt der Brüh.
3. Ein Butter-Teig zu Pasteten.
4. — — — auf andere Art.
5. — — — noch anderst.
6. — — — auf eine noch andere Weise.
7. Mancherley Geflügel in Pasteten zuzurichten.
8. Hüner-Pasteten.
9. — — — auf andere Art.
10. Pasteten von Hünern und Quitten.
11. Eine Pasteten von jungen Hünern.
12. Hüner in Marck-Pasteten.
13. Eine Schüssel-Pasteten.
14. Eine warme Pastete von Capaunen oder Hünern.
15. Eine gantz neu-inventirte Pastete, auf Englische Art.
16. Welsche Hahnen- und Capaunen-Pasteten, samt einer hierzu dienlichen Brüh.
17. — — auf andere Art.
18. Auerhahnen-Pasteten.
19. Pfauen- und Fasanen-Pasteten.
20. Fasanen- Hasel- Reb- und Pirck-Hüner-Pasteten.
21. Schnepffen-Pasteten.
22. — — — auf andere Art.
23. Wilde Gänß- und Enten-Pasteten
24. — — — — auf andere Art.
25. Eine warme Pastete von jungen Hünern, ꝛc.
26. Oesterreichische Tauben-Pasteten.
27. Gefüllte Tauben in einem Schart zuzurichten
28. Wilde und einheimische Tauben-Pasteten.
29. — — — — in geblätterten Butter-Teig.
30. Lerchen-Pasteten.
31. Kleine Vögel-Pasteten.
32. Wildpret, wie es in eine Pasteten zuzurichten.
33. Hasen-Pasteten
34. — — auf andere Art.
35. Schweinen-Wildpret-Pasteten.
36. Span-Ferckel-Pasteten
37. Kälberne Schlegel-Pasteten.
38. — — — — auf andere Art.
39. Lummer-Pastete, auf Englisch.
40. Pappitong von Fleisch
41. Rinds-Zungen-Pasteten.
42. — — — auf andere Art.
43. Cardinals-Pasteten.
44. Pastete von Hamel-Keulen mit Schuncken.
45. Prisillien-Pasteten.
46. — — auf andere Art.
47. Rindfleisch, wie selbiges in eine Pastete zuzurichten.
48. Rindfleisch, absonderlich aber eine sogenannte Riemen-Pastete.
49 — — — auf andere Art.
50. Fisch-Pasteten, und was darbey in Acht zu nehmen.
51. Aal-Pasteten.
51. — — auf andere Art.
53. Hecht-Pasteten.
54. Hecht- und Karpffen-Pasteten, samt einer hierzu dienlichen Brüh.
55. Krebs-Pasteten.

56. Fisch-Pasteten.
57. Forellen-Pasteten.
58. Karpffen-Pasteten.
59. Forellen- und Karpffen-Pasteten, darinnen man die Fische, zusamt denen Gräten essen kan.
60. Pasteten mit Hecht und sauren Kraut.
61. Gesaltzene Hecht-Pasteten mit sauren Kraut.
62. Hausen-Pasteten.
63. Stockfisch-Pasteten.
64. — — — auf andere Art.
65. Lachs-Pasteten.
66. Austern-Pasteten.
67. — — — auf andere Art.
68. Pasteten von Aal und Austern.
69. Schuncken- und Hammen-Pasteten.
70. — — — — auf andere Art.
71. Artischocken-Pasteten.
72. — — — auf andere Art.
73. Ollapotrid-Pasteten.
74. — — von Krebs-Teig.
75. Aufgesetzte Pastetlein ohne Teig.
76. Eyer-Käß-Pastetlein.
77. Kalbfleisch-Pastetlein.
78. Pasteten von Castanien.
79. Spanische Pasteten.
80. Kleine Pastetlein.
81. Kleine Pastetlein, auf andere Art.
82. — — — noch anderst.
83. — — — noch auf andere Weise.
84. Prinzesse-Pasteten.
85. Wännlein-Pasteten.
86. Pastetlein von Schnecken.
87. Krebs-Pastetlein.
88. — — — auf andere Art.
89. — — — auf andere Weise.
90. — — — noch anderst.
91. — — — wieder auf andere Weise.
92. Marck-Pastetlein.
93. Pastetlein mit Krafft-Zeug.
94. Spanische Pasteten.
95. Butter-Schlangen.

Bericht, wie lang die Pasteten backen müssen, und wie viel Mehl man zu selbigen benöthiget seye.

1. Ein Teig, samt denen auf das deutlichste beschriebenen Handgriffen, zu allerley starcken Wild- Fleisch- und Fisch-Pasteten, wie auch eine hierzu taugliche Brüh.

Man nehme erstlich das Mehl, schütte selbiges auf ein schön und sauberes Bret, mache einen Kreiß daraus, und drucke es rings herum fest zusammen; in der Mitten aber mache man eine Lucken oder Grüblein, thue einen guten Theil Saltz und frisches Schmaltz hinein: hernach wird ein siedend Wasser oder Fleischbrüh fein gemach an das Schmaltz in das Mehl gegossen, und mit einem Messer das Schmaltz so lang herum gerühret, biß daß es zergehet, dann schläget man Eyer darzu; und zwar noch alles deutlicher zu machen, und eine gewisse Maas zu haben, so werden gemeiniglich zu einem Diethäufflein, oder dem achten Theil eines Nürnbergischen Metzen Mehls, zwölff Loth Schmaltz, zwey oder drey Eyer, und des Wassers oder der Fleischbrüh, nach selbst Gutbedunken, genommen, und zwar so viel als man vermeynt nöthig zu seyn, daß man den Teig zusammen bringen könne, dann er muß wohl vest seyn, absonderlich so was starckes darein geschlagen wird; sollte er im zusammen Wircken oder Kneten gar zu trocken seyn, kan man ihm allezeit noch mit ein wenig Wasser helffen;

helffen; Wann er nun zusamm gewircket ist, werden zwey Plätze ausgewälchert, und zwar der eine Fingers dick, der andere Platz aber so zu den Deckel gehöret, muß etwas grösser und dünner seyn als der zu den Boden gewidmet: alsdann bestreichet man diese beede Plätze mit Eyerweiß, und wälchert, zumal so man grosse Stücke einschlagen will, drey Würstlein von dem Teig, leget sie nach der Breiten, oder auch nach der Länge auf den Boden, und dann das was man einschlagen will, (so aber zuvor abgeschipffet, und wann es erkühlet, wohl gewürtzet, auch mit Butter und Citronen beleget werden muß; wie künfftig deutlicher wird berichtet werden,) darauf, damit es ein wenig hol, und nicht gleich auf den Boden aufliege: ferner machet man noch ein kleines Würstlein, und leget es rings herum, dann schläget man den Deckel oben darüber, bestreichet ihn inwendig noch einmal mit Eyerweiß, drucket ihn rings herum zu, daß er nur ein gar klein weniges offen bleibt, damit die Pasteten könne aufgeblasen werden: dann man muß alsobald hierauf darein blasen, und den Teig, wo er offen, geschwind zudrucken: nechst dem schneidet man den Teig davon herab / daß der Ranfft eines Fingers breit bleibet, solchen drucket man um und um, und bestreichet die Pasteten mit Eyerklar, schläget den abgeschnittenen Ranfft an die Pasteten wieder um und um auf, bestreichet so wohl dieses als auch die gantze Pasteten über und über mit einem abgeklopfften Dottern; dann wälchert man einen andern zuvor übrig gelassenen Teig aus, so hoch als man den Model hat, drucket ihn in besagten Model, machet zwey Theil daraus, und schläget den also abgedruckten Teig um die Pasteten herum, bestreichet den Umschlag ebenfalls mit einem Eyerdotter: Zuletzt machet man einen Schlot folgender massen darauf: Man nimmt ein wenig Teig, und treibet ihn viereckigt aus, jedoch also, daß er oben etwas dicker ist als unten, dann theilet man ihn in acht Theile, und klebet selbige entweder zusammen, oder flicht sie etwas zierlicher unter einander, und setzet also den Schlot oben auf die Pasteten. Wann nun die Pasteten verfertiget, wird sie in den Ofen gesetzt, und nach einer guten viertel oder halben Stund nachgesehen, ob der Teig erhärtet ist; wann er sich nun also befindet, machet man oben in dem Schlot mit etwas spitziges nur ein kleines Löchlein, daß der meinste Dampff dadurch Lufft bekommt / und zwar darum, damit die Pasteten nicht so gern und bald zerspringen oder reissen; Wie lang aber diese und andere Pasteten bachen sollen, wird am Ende dieses Theils besondere Nachricht ertheilet werden. NB. So wohl bey diesen als andern Pasteten ist absonderlich zu erinnern, daß man den Teig zu den Boden, ehe man die Pasteten zusammen machet, nicht so gleich auf das Blech, sondern zuvor ein Papier unterlege, weil sie sonst sehr beschwerlich, und mit Gefahr, daß der Teig reise, darauf zu bringen.

Folget die Brüh zu jetzt beschriebener Pasteten.

Brenne ein wenig Mehl im Schmaltz ein, daß es wohl braun werde, giesse Essig, Wein und Fleischbrüh daran, lasse es sieden, thue wohl viel Citronen-Safft, dergleichen klein-geschnittene Schelffen und ein wenig Zucker darein: Wann dann die Pasteten fertig, und etwann nur noch eine Viertel Stund im Ofen zu stehen hat, so giesset die Brüh durch ein Trichterlein / oben zu dem Schlot durchs Löchlein hinein, und lasset also alles zusammen im Ofen noch eine Viertel Stund dämpffen. Diese Brüh kan an alle Pasteten gemacht, und leichtlich verändert werden: Will man sie zu weissen Geflügel brauchen, so wird das Mehl nicht so gar braun, sondern ziemlich liecht eingebrennet: soll sie aber über ein Wildpret dienen, kan man nur ein wenig Gewürtz-Negelein darunter mischen, oder diese nachfolgende Brüh darüber zusammen machen: Man lässet nemlich einen geriebenen Rümpffel-Käs, oder dicken Pfeffer-Kuchen, und gar ein wenig geriebenes Rocken-Brod, im Schmaltz wohl trocken rösten, giesset Wein, etwas Fleischbrüh und Essig daran, thut Zucker und Citronen-Safft darzu, lässet dieses alles zusammen auffieden, und schüttet es dann durch ein Trichterlein in die Pasteten. Ist aber das Wildpret etwas starck, so kan man, wann die Pasteten etwann ungefehr halb gebachen eine Fleischbrüh, Wein und Essig untereinander auffieden lassen, in die Pasteten giessen, und mit dem eingeschlagenen ferner dämpffen und bachen lassen; zuletzt aber die kurtz zuvor beschriebene Rümpffel-Käs- oder Pfefferkuchen-Brüh, gleichfalls wie oben gedacht, darein schütten.

2. Ein anderer Teig zu allerley schwartz- und weissen gemeinen Pasteten, samt der darzu gehörigen Brüh.

Der Teig zu dieser Pasteten wird auf diese Weise angemachet: Man nimmt zu einem Diethäufflein, oder achten Theil eines Metzen Mehls, ein halb Pfund Schmaltz, ein Händlein voll Saltz und ein Ey; oder aber wann der Teig mürb werden soll, kan man halb frisches Schmaltz und halb Butter nehmen; wird aber gar etwas starckes eingeschlagen / als etwann ein grosser Welscher Han oder Auerhan, oder auch ein starcker Reh- oder Kalb-Schlegel, da muß der Teig nothwendig etwas stärcker seyn, und kan man in diesem Fall zu zwey Diethäufflein, oder den vierten Theil eines Metzen Mehls, drey Vierling Schmaltz nehmen, die Eyer aber und das Saltz bleiben wie oben gedacht; das Mehl wird auf ein Bret auf einen Hauffen geschüttet, und in die Mitte eine Gruben oder Loch, wie auch neben heraus ein kleines Grüblein gemacht; in die grössere Gruben thut man das Schmaltz und das Saltz, und neben in das

kleine

kleine Grüblein werden die Eyer geschlagen; dann giesset man ein siedendes Wasser an das Schmaltz, und zerrühret es zuvor zusamt dem Ey mit einem Messer: alsdann muß der Teig mit den Händen recht zusammen gewürcket und gearbeitet werden; wann er nun schön glatt und vest gewürcket und ausgearbeitet ist, muß man selbigen zuvor etwann eine Viertel Stund liegen oder ruhen lassen, dann kan man ihn auswälchern, und darinnen einschlagen was man will, den Boden aber ein klein wenig dicker machen als den Deckel: Will man in diesen Teig etwas weisses einschlagen, kan es mit und ohne Gehäck geschehen; machet mans ohne Gehäck, muß man am Boden nichts als Gewürtz streuen, nemlichen Pfeffer, Saltz und Ingber; machet mans dann mit einem Gehäck, kan man selbiges nur allerdings zusammen richten, wie bey dergleichen nachfolgenden Num. 3. beschriebenen Butter-Pasteten zu sehen, ausser daß man keine Pistazzien-Nüßlein und Citronat darunter mischet. Diß Gehäck zertheilet man am Boden, lässet aber rings herum ungefehr eine Handbreit vom Teig vorgehen; dann leget man auf das Gehäck was man will, entweder einen Welschen Hahnen, Capaunen oder Hüner, welche aber zuvor auf die Num. 7. befindliche Anweisung zubereitet werden müssen: alsdann kan man solches einzuschlagende Geflüg auf den Boden des Teigs legen, entweder auf das vorgedachte Gehäck, oder nur auf den mit Gewürtz bestreueten Boden. Wer aber das Geflüg nicht gern gantz lassen will, kan es auch in vier Theile zerschneiden; darauf wieder mit vermischten Saltz und Pfeffer nach Nothdurfft bestreuen, mit dünn-geschnittener Butter, Citronen- und Limonien-Plätzlein belegen, und nachmal mit Cardamomen, Muscatenblüh und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen. Nach diesem überstreichet man den leeren Boden mit einem siedenden Wasser, und schlägt den Deckel mit gutem Vortheil geschwind darüber, damit der Wind beysammen bleibe; dann wann man also recht mit umgehet, darff keine Pasteten aufgeblasen werden: nachmals wird der Teig neben rings herum wohl zusammen gedruckt, und das übrige in der Rundung biß auf einen guten Finger breit abgeschnitten; dann drucket man denselben Teig an der Pasteten wieder ein wenig dünner aus, bestreichet die Pasteten zuvor unten herum mit einem zerklopfften Ey, und wird sodann der Teig etwann eines guten Fingers breit um die Pasteten aufgeschlagen: dann kan man von den andern herab geschnittenen Teig das Band oder die Zierde herum machen, und müssen aus solchem, nachdem die Pasteten groß oder klein, zwey Theile gewälchert, auch in der Breite mit einem Rädlein abgerädelt werden; dieses Band kan man auf einen geschnittenen Model drucken, oder aber mit einem Messer selbsten allerley Zierrathen darein schneiden; dann wird die Pasteten wieder rings herum mit einem zerklopfften Ey bestrichen, und auf beyden Seiten ein jedes Band herum geleget: ferner drucket man unten den Teig

ein wenig an der Pasteten herauswärts, damit man denselbigen am Rand ein wenig aufwinden könne, auf beyden Seiten aber, wo die Band zusammen gehen, leget man von dem Teig gemeiniglich eine ausgeschnittene Blumen, so aber zuvor gleichfalls mit einem Ey bestrichen werden muß, damit sie klebend bleibe: auf den Deckel kan man vom Teig entweder von Blum- oder Laub-Werck, was ausgeschnittenes machen, und ist es um so viel desto schöner, wann mans aus einem Stück schneiden kan; doch mag man auch einige ausgeschnittene Blumen oder Laub darauf legen, wann nur zuvor der Deckel mit einem Ey, wie schon gedacht, bestrichen worden: wann nun also die Pasteten allerdings verfertiget, muß selbige noch zweymal mit einem zerklopfften Ey überstrichen werden, ehe sie in den Ofen geschoben wird: dabey ist auch noch einmal zu erinnern, daß wann eine Pasteten eine halbe Stund im Ofen gestanden, man solche mit einem Höltzlein oben öffnen müsse, damit sie Lufft bekomme; wann sie aber eine Stund gestanden oder gebachen, kan man ihr eine Brüh geben. Ist es nun eine Pasteten mit einem Gehäck, so machet man ohngefehr zu fünff oder sechs Hünern, oder zu drey Capaunen, oder auch zu einem Welschen Hanen ein gutes halbes Seidlein oder eine halbe Maas Brüh an, man nimmt aber nichts darzu als halb Essig und halb Fleischbrüh, und darff sie nicht nothwendig warm, sondern auch wohl nur kalt durch ein Trichterlein oben in die Pasteten gegossen werden, und lässet man dann die Pasteten samt der Brüh gar abbachen: ists aber eine Pasteten ohne Gehäck, so machet man eben der Brüh so viel an, wie vor gedacht; man pfleget aber darzu den halben Theil Fleischbrüh, und die andere Helffte Wein und Essig, das ist den achten Theil Fleischbrüh, und den sechzehenden Theil von einer Maas, oder ein halbes Achtelein Essig, und eben so viel Wein zu nehmen, und giesset es auch hinein, wann die Pasteten eine Stund gebachen hat: Ist sie nun allerdings fertig, muß man oben zwischen den Band und den Ausschnitt ein klein Löchlein in die Pasteten machen, zuvor aber einen Eyerdotter wohl zerklopffen, aus dem Löchlein ein wenig Brüh heraus lauffen lassen, den Eyerdottern damit anrühren, und dann oben durch ein Trichterlein in diese Brüh wieder hinein giessen, und darff die Pasteten nach diesen nicht mehr in den Ofen geschoben werden.

3. Ein Teig zu einer Butter-Pasteten.

Nimm zu einem Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzen Mehls, anderhalb Pfund Butter, oder welches noch besser ist, so viel Butter, so viel Mehl, saltze und mache das Mehl zuvor mit frischen Wasser zu einen Teig an, dann walchere ihn länglicht, und wasche die Butter zuvor sauber aus, wälchere dieselbige auch etwas länglicht; lege sie auf den ausgewälcherten Was-

ser-

ser-Teig, drucke die Butter ein wenig auf den Teig, und schlage solchen auf beyden Seiten biß in die Mitte zusammen, laß ihn eine Weile im Keller, biß er gleichsam ruhet, liegen, darnach wälchere den Teig wieder etwas länglicht aus, und schlage selbigen nochmal zusammen, wie vor gemeldet; lasse ihn abermal im Keller eine Weile ruhen, dann wälchere ihn zum drittenmal auseinander, und lege ihn auf beyden Seiten biß in die Mitte zusammen; aber zum dritten- und letztenmal muß man solchen noch einmal über einander schlagen, daß also der Teig vierfach aufeinander kommet, und dann wieder im Keller ruhen lassen; Ist aber die Zeit zu kurtz, kan man solchen gleich auswälchern, und daraus eine Butter-Schlangen, Pasteten, oder auch Butter-Küchlein machen, und in solche Pasteten entweder ein Gehäck, oder auch Briese, Morgeln, Krebse und dergleichen füllen. Das Gehäck darzu kan auf diese Weise angemacht werden: Wann man eine Pasteten die nicht zu groß, und etwann nur von einem Diethäufflein Mehl machen will, so nimmt man ein Pfund Knötlein-Fleisch, oder das fleischichte von dem kälbernen Schlegel herab gehaut, wäschet solches sauber, setzet es in einem Hafen im Wasser zum Feuer, und lässet es nur gleichsam abschipffen, oder so lang sieden biß es verfaumet hat; dann wird es auf ein Bret gelegt, und gar klein samt einem halben Vierling oder einem Achtel Pfund rindern Marck zerhackt: hierauf thut mans in eine Schüssel, und rührrt eine Hand-voll geriebenes weisses Brod, wie auch Saltz, Pfeffer und Jngber, so viel als nöthig, samt einem paar Koch-Löffel-voll Milchram darunter, und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen, gestossene Muscatblüh und Cardamomen darein: zuletzt aber feuchtet mans gleichsam nur mit ein wenig Fleischbrüh und Essig an; und solches Gehäck kan man zu allen Pasteten auf diese Art machen und gebrauchen. Zu denen jetzt-gedachten Butter-Pasteten aber, kan auch unter dieses Gehäck, wanns beliebt, würfflicht-geschnittener Citronat, und weisse gantze Pistazzien-Nüßlein dienen: dann wälchert man aus dem Teig einen Platz, gleich rund oder länglicht, und leget entweder auf den Boden, oder aber auf den halben Theil des Teigs das Gehäck; doch also, daß auf denen Seiten des Teigs ungefehr drey Finger breit leer bleibe: zudeme kan man das Gehäck nur allein in dergleichen Pasteten machen, oder auch etwas von zarten weissen Geflüg zugleich mit einschlagen; als etwann gar junge Hüner, welche zu vier Theilen geschnitten, in einer Schüssel mit Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh eingewürtzt, mit ein klein wenig Wein angefeucht, wohl untereinander geschwungen, und auf das Gehäck gelegt werden: beliebt es aber, so kan man auch an statt der Hüner, Briese, Morgeln und Krebse nehmen, die Briese zuvor ein wenig abschipffen, zu Plätzlein schneiden, die Krebse ausschählen, und die Morgeln zuvor im Wasser abbrühen, oder wohl gar ein wenig darinnen absieden: dann

thut

thut man alles zusammen in eine Schüssel, würtzet es wohl ein, und schneidet Butter darauf nach selbst eigenem Belieben; dann schmieret man den Teig auf den Boden nur an dem Ort wo etwas eingeschlagen ist, mit einem zerklopfften Ey herum, und darff man nicht weit auf den Teig mit dem Ey heraus fahren, weil er sonst nicht aufgehen kan: nimm dann die andere Helffte des Teiges, schlage es mit Vortheil geschwind herüber, und drucke es an dem Gehäck, wo es mit dem Ey bestrichen, rings herum mit dem Finger ein wenig zusammen; dann der letzte Teig muß ungefehr drey Finger breit hervor gehen; schneide ihn in die Runde herum hübsch gleich ab, und überstreiche ihn oben mit einem zerklopfften Ey; doch muß man wohl acht haben, daß von dem Ey, neben her der Schnitt nicht getroffen werde, sonst gieng der Teig, wie schon gedacht, nicht auf: dann stellet man die Pasteten in einen Ofen, und lässet sie allgemach abbachen, welches ungefehr in zweyen Stunden geschehen kan; wann aber die Pasteten eine halbe Stund im Ofen gestanden, pfleget man selbige oben mit einem Höltzlein ein wenig zu öffnen, damit sie Lufft bekomme, und das muß bey allen Pasteten, daß sie nicht zerspringen, geschehen: Wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden, muß man ihr eine Brüh geben, so aus nichts als Wein und Fleischbrüh gemacht worden; und zwar zu einer Pasteten von einem Diethäufflein Mehl mehr nicht, dann ungefehr ein Achtelein Brüh in allen, wiewohl auch etliche etwas Essig darzu nehmen, es stehet aber solches in eines jeden selbst eigenem Belieben; nach eingegossener Brüh lässet man die Pasteten gar völlig, biß zu bestimmter Zeit, abbachen.

4. Ein mürber Butter-Teig zu Pasteten auf andere Art.

Nehmet zu einem paar Hüner ein halb Pfund, oder so man den Teig noch mürber verlanget, drey-Viertel Pfund Butter, schneidet solche unter ein wohlgemessenes Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzen Mehls, reibet beedes, das Mehl und die Butter, zwischen den Händen wohl durcheinander, daß es wird wie ein geriebenes Brod, feuchtet es mit einem süssen Raum oder Kern an, schlaget hierauf vier Eyer darein, biß der Teig seine rechte Dicke hat; dann man kan die Eyer in diesem Stuck so eigentlich nicht benennen; wircket alles wohl untereinander, saltzet es; und wann der Teig allerdings beysammen ist, lasset selbigen eine halbe Stunde liegen oder ruhen; dann wälchert aus dem Teig einen Boden und Deckel, schlaget etwas subtiles darein nach Gefallen: als Hüner, Prisillen und einen jungen Capaun, und verfertiget also die Pasteten allerdings auf die Manier und Art, wie Num. 2. und 3. solches bereits ausführlich beschrieben worden.

5. Einen

† 5. Einen weiß- und mürben Butter-Teig zu Pasteten, noch anderst zu machen.

Zu einem Diethäufflein, oder dem achten Theil eines Metzen Mehls, muß man drey viertel Pfund Butter, oder ein halb Pfund frisches ausgelassenes Schmaltz nehmen, das Mehl auf ein Bret heraus schütten, in die Mitte desselben eine Gruben machen, das Schmaltz und Butter darein thun, neben her in dem Mehl noch ein besonders Grüblein machen, ein Ey darein schlagen, unter das Mehl ein wenig Saltz mischen, das Schmaltz oder die Butter mit einem kalten Kern, oder süssen Raum, vermittelst eines Messers, wohl anrühren, und alsdann zusammen würcken, wie den vorher beschriebenen gemeinen Pasteten-Teig; Und dieses heisset man den kalten Teig/darein man allerley subtiles einschlagen kan, als junge Hüner, ein Gehäck, oder auch Krebse, Morgeln und Briese.

† 6. Noch einen mürben Butter-Teig, welchen man zu den Schart-Pasteten gebrauchen kan.

Zu zwey Pfunden schönes Mehls nehmet ein Pfund Butter, schüttet das Mehl auf ein Bret, machet in der Mitten des Mehls eine Gruben, schneidet die Butter zu dünnen Plätzlein darein; Schlaget aber zuvor zwey Eyerdottern und ein gantzes Ey in das Mehl, saltzet es, reibet und wircket die Butter wohl darunter, daß es wie ein geriebenes Brod werde; Gieffet ein wenig süssen Raum, oder nur ein frisches Wasser darein, und feuchtet es mit an, wirckt oder arbeitet den Teig auf das schönste ab, doch fein geschwind, dann wann man damit lang umgehet, wird er nur desto zäher; Alsdann lasset diesen Teig eine gute Weile an einem kühlen Ort stehen, daß er gleichsam ein wenig ausruhe; Dann schmieret den Schart wohl mit Butter, schneidet den Teig in der Mitten entzwey, wälchert zwey Plätze daraus / so nicht gar dünn sind, den einen Platz richtet in den Schart hinein, den andern aber gebrauchet zu den Deckel. In diese Pasteten kan man allerley einschlagen, als Hüner, Tauben, Prisillen, Fische, und was man selbst verlanget, allein die Hüner und Tauben, wie auch die Prisillen, müssen zuvor ein wenig abgeschipfft werden, dann dieser Teig ist gar zu mürb, also daß das Eingeschlagene sonst nicht auskochet, oder der Teig sich allzuhart verbächt, Hüner und Tauben thun am besten zu diesen Pasteten, wann man sie zu Vierteln schneidet; Die Hüner werden nur in halb Wasser und halb Fleischbrüh abgeschipfft, und die Prisillen mit lautern Essig eingebeitzet, und auch zuvor ein wenig abgeschipfft, im übrigen mit Gewürtz, Limonien und Citronen eingeschlagen, wie die andern Pasteten. Wann man den Deckel zugemacht, muß man den Teig zuvor wohl mit Eyern verschmieren, aber nicht aufblasen, die Hitz zieht es

schon selbst auf; Oben kan man den Deckel mit Eyerklar bestreichen / und mit einem Ausschnitt vom Teig belegen, die Pastete also in einen wohl erhitzten Ofen setzen, und mit einem steten Feuer bachen lassen; Wann sie eine viertel Stund im Ofen gestanden, muß man oben in den Deckel ein Loch hinein stossen, Lufft machen, und alsdann durch selbiges eine Brüh darein giessen, wie bey den andern Pasteten bereits gelehret worden.

7. Wie man das Geflügel in eine Pasteten recht zurichten soll.

Ein Welscher Hahn, ingleichen auch die Capaunen, wann sie sauber gebrühet und gewässert worden, indem sie nemlich in einem reinen Wasser etliche Stunden gelegen, sollen, ehe man sie in die Pastete schlägt, in einem Wasser abgeschipffet, oder nur durch ein heisses Wasser ein- oder dreymahl gestossen und gezogen werden, dann lässet man selbige in einer erdenen Schüssel oder Teller wieder abtrocknen und erkalten, weil man sie nicht warm oder naß auf den Teig legen darff; Hierauf würtzet man sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh wohl ein, leget es auf den ausgewälcherten Teig, gleich als auf den Boden der Pasteten, streuet aber zuvor unten auf besagten Boden allerley gut Gewürtz, wie oben auf das Geflügel, ingleichen auch, so es beliebt, ein wenig weiß geriebenes Brod; beleget es neben sowohl als oben auf mit geschnittener Butter und Limonien-Plätzlein; Wann man auch ein Gehäck darein machen will, so kan man ein Knödlein-Fleisch, welches das dickeste und fleischigte ist von einem kälbernen Schlegel sauber waschen, in einem Wasser ein wenig absieden lassen, bis es verfaumet hat; Alsdann auf ein Bret legen, und gantz klein zerhacken lassen; hernach in einen Napff thun, und ein wenig Fleischbrüh, Wein und Essig daran giessen. Wiewohl etliche das Gehäck in eine Pasteten am meisten mit Wein anfeuchten, und nur gar ein klein wenig Fleischbrüh darzu nehmen / absonderlich wann es zu gebeitzten Fleisch oder Geflügel dienen soll, wie ferner wird berichtet werden; Auch kan man, nach Belieben, Brod und allerley Gewürtz, als Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh / wie auch klein- und würfflicht-geschnittene Limonien und Citronen-Schelffen, samt gar ein wenig sauern Milchram darunter rühren, das Gehäck muß etwas feucht seyn, aber doch nicht gar zu naß; Dann beleget man mit diesem Gehäck den Boden zu der Pasteten, so weit als man vermeint daß das Geflügel darauf zu liegen komme; Schneidet auch ein wenig Butter auf das Gehäck / leget das Geflügel darauf, bestreuet es, wie oben schon gedacht, mit Gewürtz, beleget es mit Limonien und Butter, schlägt den Deckel darüber, und bereitet oder verfertiget die Pasteten ferner auf die bereits

beschrie-

beschriebene Art. Wann sie dann fast abgebachen, kan die Num. 1. 2. und 3. beschriebene Brüh darein gegossen werden. † Andere lassen die Welsche Hahnen ein wenig zum Feuer legen, daß die Haut zuvor in etwas zusammen gehe, und schlagen sie dann auf besagte Art ein. † Die Capaunen und Hüner müssen zuvörderst sauber gebrüht und gewässert, auch inwendig mit Saltz und Pfeffer wohl eingewürtzet werden; Dann pfleget man ihnen die Gemper oder Brustbeiner wohl nieder zu drucken, ferner die Beine oben bey dem Schenckel, mit einem starcken Messer abzuschlagen, daß sie sich gleichsam lösen, die Haut aber und das Fleisch gantz und unverletzt bleibe; Dann stecket man die Füsse an den untern und vördern Theils des Leibes, wo die Hüner aufgeschnitten, und das Gedärm heraus genommen, hinein; macht aber in die Flügel an dem Hals ein klein Schnittlein, daß sie ebenfalls sich in etwas lösen; ingleichen auch in den Hals, sowohl oben bey dem Kopff, als unten zwischen denen Flügeln, doch muß der Hals nicht gantz durchgeschnitten werden, sondern hangen bleiben; auch soll man den Schnabel, der Gewohnheit nach, beschneiden und abkürtzen. Man kan auch, so es gefällig, die Viertel an dem Geflügel ein wenig zuvor mit einem Messer ablösen, damit sie in der Pasteten besser zu zerlegen seyen, oder auch selbige Viertel weiß zerschneiden, und also in die Pasteten legen und einschlagen. † Die Pirckhüner und Auerhahnen pfleget man, ehe man sie in eine Pasteten schläget, zuvor ein wenig im Essig zu beitzen, auch wohl nur über Nacht im Essig liegen zu lassen; dann wann sie lang beitzen, werden sie gar ungeschmack; Wann sie aus dem Essig kommen, muß man ihnen die Flügel, Füsse und Hals gar herab schneiden, die Gemper oder Brustbeiner eindrucken, die Beine zerschlagen, auf einen Rost zum Feuer legen, damit die Haut ein wenig einschrumpffe; Alsdann spicken, und inwendig mit vermischten Saltz, Ingber und Pfeffer würtzen, und sodann in den Teig einschlagen. † Die Hasel- und Rebhüner werden ebenfalls ein wenig in Essig, oder in halb Wein und Essig, geleget, und auf der Brust mit Zimmet und Negelein bestecket. † Die wilden Gänse und Enten rupfft man fürnehmlich rein und sauber, schneidet ihnen die Köpffe und Flügel ab, lässet sie im Essig ein wenig beitzen, leget sie dann auf einen Rost, nur so lang, bis die Haut eingeschrumpffet, spickt und würtzt sie ein, wie von den Pirckhünern bereits gesagt worden. † Die kleineren Vögelein bleiben also wie sie sind, nur daß sie sauber gewaschen und ausgenommen werden.

8. Eine Hüner-Pasteten.

Die Hüner, deren man soviel als man will einschlagen kan, müssen zuvörderst gewürget, oder abgestochen, hernach gebrühet, und sauber gewässert seyn;

sie sollen auch am schönsten und besten werden, wann man sie zuvor ein- oder zweymahl durch ein heisses Wasser ziehet, und dann wieder ertrocknen lässet; Wann es aber die Zeit nicht leidet, kan man sie auch nur gleich einschlagen, nach eines jeden Belieben; nechst diesen werden sie eingewürtzt, und ferner allerdings zubereitet, wie bey der Beschreibung des Teigs Num. 1. und 2. gedacht worden; Es stehet aber einem jeglichen frey, ob man die Hüner mit einem Gehäck oder ohne Gehäck machen, gantz oder Viertel-weiß einschlagen will; Nur ist noch dieses dabey zu erinnern, wann man sie Viertel-weiß einschläget, daß man selbige mit Vortheil nacheinander herum lege, damit die starcken Beine nicht zu hart in die Höhe kommen, und nachgehends Löcher in den Deckel stossen; im übrigen kan man sich weitern Berichts in dem obengedachten Num. 1. und 2. in diesem Theil erholen.

9. Eine Hüner-Pasteten, auf andere Art.

Bereite die Hüner allerdings auf vorgemeldete Weise, mache dann entweder den Num. 1. oder aber Num. 2. beschriebenen Teig, nach Belieben, zusammen; wälchere den Boden aus, lege ein wenig Teig ringsherum, streue weiß geriebenes Brod, Muscatenblüh, Cardamomen, und etwas Pfeffer auf den Boden; Lasse einen Spargel gehöriger massen abbrechen, und zuvor ein klein wenig übersieden, gleich als ob man ihn kalt auftragen wollte; schähle auch ebenfalls zuvor gesottene Krebse aus, lege die Hüner auf den mit dem Brod und Gewürtz obbesagter massen bestreueten Boden, und dann den Spargel und die ausgeschählten Krebse neben herum, bestreue sie mit oben ernannten Gewürtz, lege ein gut Theil dünn-geschnittener Butter darauf, schlage dann den Deckel, wie schon gelehret worden, darüber, setze sie in Ofen, und stosse indessen die Krebs-Schalen mit Fleischbrüh ab, streue nur ein klein wenig Cardamomen und Muscatenblüh darein, weil die Pasteten bereits wohl gewürtzet worden, lasse selbige mit einem Stück Butter auffsieden, und giesse sie, wann die Pasteten fast ausgebachen, darein.

10. Pasteten von Hünern und Quitten.

Mache junge Hüner rein, die nicht zu klein, wasche sie aus, zerlege und brate sie ein wenig in gelber Butter, du kanst sie auch gantz lassen, und Jngber, Pfeffer und Negelein darein streuen, schähle die Quitten, schneide dünne Schnitten, steck etliche darein, nimm auch geschählte gantze, höhle sie aus, fülle sie mit Zucker, Zimmet, und kleinen Rosinen, lege ein Deckelein darauf, mache einen Teig wie zu andern Pasteten, mandele einen Boden, und auch einen Krantz darum von Teig, wie Num. 5. gemeldet, lege die

Hüner

Hüner fein rund herum, die Quitten darzwischen, streue noch mehr Zucker, Zimmet, und kleine Rosinen darauf, auch gute frische Butter, mache die Pasteten zu, wie die andern, laß sie bachen; mach eine Brüh von Wein, Fleischbrüh, Quitten-Latwergen, ein wenig geriebenen Brod, und süssen Gewürtze, laß es aufkochen, und gieß es zuletzt in die Pasteten.

11. Eine Pasteten von jungen Hünern.

Machet die Hüner rein, waschet sie wohl, leget sie in einen guten Teig dichte aufeinander, die ledigen Stellen füllet mit Hahnen-Kämmen, Brieß, Artischocken-Kernen, Morgeln, Schaaf-Füssen, Schwämmen und Saucißgen aus, oder was man sonst vor Dinge, so einen angenehmen Geschmack machen, haben kan, leget Butter zwischen durch, und auch oben auf/ würtzt es wohl mit Muscaten-Blumen, Pfeffer und Saltz, befeuchtet es mit etwas Rosen-Wasser, (welches man zwar nach Belieben auch weglassen kan,) Zucker und Verjus, oder Agresbeer-Safft, auch drey oder vier Eyerdottern; Es muß aber alles wohl zusammen geklopfft seyn.

12. Hüner in Marck-Pasteten.

Siede ein feistes Hünlein in einer Rind-Suppen, wanns gesotten, drucks zwischen zwey Tellern aus, daß es fein breit wird, nimm Marck und eine Citronen, schähle sie, nimm das Weisse völlig davon, nur das Saffti-ge, samt zwey paar Brieß oder Kalbs-Milchlein, und in Hüner-Brüh eingeweicht weiß Brod, hacke es samt dem Marck durcheinander, hernach mach eine Pastete, streich das Gehäck darein, leg das Hünlein darauf, würtze es nach Belieben, mach die Pasteten zu, wann es gebachen, gieß eine gute Hennen- oder Fleischbrüh daran, so ist es fertig. NB. Es ist für eine krancke Persohn.

13. Eine Schüssel-Pasteten.

Nehmet junge Hüner, Tauben, Vögel, Milch-Fleisch vom Kalb, Saucißgen, Fleisch-Klümpgen, und was einen jeden gefällt, untereinander, schneidet die Hüner und Tauben in Stücken, bratet sie in Butter/ schneidet eine Chalotte darzu, wie auch Petersilien, daß sie mitbraten, würtzt es mit Muscaten-Blumen, Pfeffer und Ingber, die Citronen aber und Butter müssen nicht vergessen werden/ wenn ihr nun habt was eine Schüssel füllet, und die Tauben, oder was es ist, halb gar gebraten seyn, so leget solches in eine Schüssel, deckts mit Teig zu und bachts; Wenn ihrs anrichtet/ so gieffet eine Brüh, wie bey vorhergehenden Pasteten gemeldet, daran, und tragt solche zu Tisch.

14. Eine warme Pastete von Capaunen oder Hünern.

Nimm der bemeldten, laß sie sieden, und kühle sie rein aus, oder laß sie kalt werden; mach eine runde Pasteten mit einen hohen Rand, von einen Teig der mürb ist, laß ihn erstlich hart werden, darnach lege den Capaunen oder Huhn darein, gehackte Aepffel, geschnittene Limonien, kleine Rosin, Ingber Pfeffer, Zimmet, Zucker und Saffran daran, ein Stücklein Butter oder Rind Fett darzu, mache den Deckel darüber, bestreich es mit Eyerdottern, und laß es anderthalb Stund sieden, und bachen. Also mache es auch mit denen jungen Hünern, oder andern Feder-Wildpret, man mag es auch mit grünen Kräutern, Ingber, Pfeffer, Muscaten, und einer Rindfleisch-Suppe oder Wein-Brüh machen, wie es einem jeden beliebt. Es muß aber allezeit fein warm gegeben werden.

15. Eine gantz neu-inventirte Pasteten, auf Englische Art zu machen.

Nimm einen guten mürben Teig, wie vornen beschrieben, mache von demselben in eine Dorten-Pfanne eine Pasteten, leg eine Serviette darein, deck es zu, wie eine andere, und bachs; Wanns gebachen worden, schneid solche auf, thue das Serviette heraus, schneide zwey gebratene Capaunen in Stücken, wie zum Ragoust, wässere 12. Sardellen, und hack solche klein, nimm frische Butter, laß braun werden, thue Mehl darein, laß es auch braun werden, die Sardellen darzu gethan, wohl untereinander gerührt; Thue alsdenn Fleisch oder Capaunen darein, laß kochen / mit Brüh und Wein, auch kleingeschnittenen Chalotten, grob-geschnittenen Citronen-Schalen, Muscat-Nuß, Pfeffer und Saltz, laß sieden, daß es eine gute Sauce bekommt, daß nicht gar zu kurtz eingekocht ist, richts in die Pasteten mit Citronen-Safft, so ist es fertig.

16. Eine Welsche Hahnen- und Capaunen-Pasteten, samt einer hierzu dienlichen Brüh.

Man richte den Welschen Hahnen oder Hennen, ingleichen auch die Capaunen zuvörderst also zu, wie Num. 7. weitläufftig gemeldet worden; mache dann einen von denen Num. 1. und 2. schon vorbeschriebenen Teigen an, wälchere den Boden aus, lege den wohl eingewürtzten Welschen Hahnen / oder die Capaunen darauf, beziere und bestreue selbigen mit theils Platz-weiß, theils

theils würfflicht-geschnittenen Limonien, schlage den Deckel darüber, verfertige also die Pasteten auf die bereits vorhergehende angezeigte Weise, und lasse sie dann im Ofen bachen; mache aber indessen nachfolgende Brüh zusammen; Schneide etliche Limonien klein und würfflicht, siede sie ein wenig im Wein, seyhe selbigen ab, und schütte ihn hinweg, dann er ist gar gesaltzen; giesse einen andern frischen Wein darüber, lege einen Schnitten gebähtes Brod darzu, und lasse auch diesen Wein also auffsieden, treibe ihn zusamt dem Brod durch einen Seyher; streue Zucker, Cardamomen und Muscatenblüh darein, lasse es alles zusammen noch einmahl, und zuletzt ein Stück Butter, mit auffsieden, und giesse sie, wann die Pasteten nur etwann noch eine gute viertel Stund zu bachen hat, hinein.

17. Eine dergleichen Pastete auf andere Art.

Lege die entfederte, ausgenommene und gespickte Capaunen, oder so es beliebt, den auf gleiche Weise zugerichteten Welschen Hanen, auf den ausgewalcherten und mit geriebenen Brod, Capern, und würfflicht-klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuten zur Pastete gehörigen Boden, würtze alles mit Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, zerschneide ein gut Stück Butter, und belege so wohl den Boden als das Eingeschlagene damit, mache einen Deckel darüber, und lasse die Pastete zwey gute Stunden lang bachen: Setze inzwischen eine Fleischbrüh mit Wein und etwas Essig vermischt zum Feuer, wirff ein wenig Pfeffer, Muscatblüh, Cardamomen, klein-gehackte Capern, und nur so viel gestossenen Zucker darein, daß es lieblich werde, lasse es zusammen sieden, wann dann die Pastete fertig, mache oben in den Deckel ein Loch, wirff ein gut Stück Butter in die Brüh, und giesse sie in die Pasteten.

18. Eine Auerhahn-Pasteten.

Wann der Auerhahn gebrühet, gebeitzet, gespicket, und nur ein wenig auf dem Rost, damit er nicht zu naß in die Pasteten komme, abgetrocknet, auch mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Muscaten-Nüssen, zusamt ein wenig Gewürtz-Negelein eingewürtzet worden; wälchere von dem obbeschriebenen Pasteten-Teig einen Boden aus, bestreue selbigen mit obigem Gewürtz, und ein klein wenig geriebenem Rocken-Brod, lege den Auerhan darauf, und dann auf denselbigen, wie auch neben herum zerschnittene Butter, Citronen- und Limonien-Plätze, und bestreue ihn mit klein- und würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen, schlage den Deckel darüber, und mache die Pasteten, nach der zu Anfang dieses Theils auf das deutlichste beschriebenen Art, gantz fertig und zusammen. NB. Sollte der Auerhan etwann gar

zu

zu starck oder zähe seyn, so ist es besser, wann man selbigen, an statt daß er auf dem Rost abgetrocknet werden sollte, in einem Wasser mit Essig vermischt, zuvor ein wenig abschipffen oder sieden, dann erkalten und vertrocknen lässet; und ist absonderlich zu mercken / daß man ihn ja nicht naß oder warm einschlage.

† 19. Eine Pfauen- und Fasanen-Pasteten.

Die Pfauen und Fasan-Hüner werden in den zuvor beschriebenen Teig geschlagen, und wie das weisse Geflügel zugerichtet; es werden ihnen nemlich die Beiner und Flügel gelöset, die Gemper zerdruckt, und selbige so dann ferner, wie die Welsche Hahnen, eingewürtzet: den Pfauen aber muß man zuvor ein wenig auf einem Rost bey einem kleinen Kohlfeuer die Haut überlauffen lassen: nechst deme ist fleissig zu beobachten, daß man die Pfauen und Fasan-Hüner auf der Brust nur ein wenig mit klein- und länglicht-geschnittener Zimmet bestecke oder bespicke; es müssen aber, dafern selbige mit keinem Gehäck eingeschlagen werden, auch keine Limonien zu dieser Pasteten kommen, sondern man muß allein auf den Boden des Teigs etwas wenigs von vermischtem Saltz und Pfeffer streuen, den Pfauen oder die Fasan-Hüner darauf legen, und selbige oben wieder mit gutem Gewürtz, wie bey dem andern Geflüg gelehret worden, bestreuen. Man rechnet aber zu einem Pfauen oder zu drey Fasan-Hünern eine gantze Citronen, und von deren halben oder auch wohl gantzen Theil / die Schelffen klein zerschnitten, von dem innern aber, als dem Marck, kan man selbiges in sechs oder acht Viertel zertheilen, und dann auf die Pfauen oder die Fasan-Hüner herum legen, auch die geschnittene Citronen-Schelffen zusamt einer Hand-voll geriebenen Zucker darüber streuen, zuvor aber auch ein wenig Butter darauf schneiden; es ist aber nicht so viel, als sonst zu einer andern Pasteten erfordert wird, nöthig: alsdann wird eine solche Pastete ferner verfertiget, wie die schon vorherbeschriebene; aber die Brüh darzu muß also angemachet werden: Man muß zwey Drittetheil Wein, und auch ein Drittheil Essig zu einem Pfauen nehmen / und der Brüh ungefehr ein halb Seidlein zu drey Fasan-Hünern; diese Brüh wird durch ein Trichterlein hinein gegossen: wann aber die Pasteten eine Stund im Ofen gestanden, und dann ferner also samt der Brüh bey dritthalb Stunden, auch wohl drey Stunden abgebachen hat, ist sie fertig.

20. Eine Fasan- Hasel- Reb- oder Pirck-Hüner-Pasteten.

Wann die Fasan- Hasel- Reb- und Pirck-Hüner sauber gerupfft, ausgenommen, und mit Wein ausgewaschen worden, so würtzet sie mit Pfeffer, und ein wenig Negelein, giesset wiederum einen frischen Wein daran, und

lasset

lasset sie darinnen etliche wenige Stunden, oder auch einen gantzen oder zwey Tage lang, nachdem man sie gerne lang gebeitzt haben will, beitzen; man kan auch unter den Wein ein wenig Essig nehmen: doch sind die Fasan- und Rebhüner am besten, wann man sie nur etliche Stunden im Wein liegen lässet: Nach diesem müssen sie klein und zierlich gespicket werden; wiewohl man sie auch zuvor spicken, und dann wieder im Wein legen kan: wann sie nun in die Pasteten eingeschlagen werden, so waschet sie zuvor aus dem Wein noch einmal sauber aus, und würtzet sie innen und aussen wohl ein, stellet sie in eine Schüssel, an einen warmen Ort, und lasset sie zuvor wohl vertrocknen: indessen bereitet den Teig, wie schon beschrieben / wälchert den Boden und einen Deckel so groß daraus, so viel ihr Stücke einzuschlagen gedencket, und muß man sich in diesem Fall darnach richten: auf den Boden streuet nur ein klein wenig geriebenes Rocken-Brod, und ein wenig Gewürtz; dann leget die Stücke darauf, bestreuet und beleget sie auch oben und neben herum mit klein-geschnittenen Limonien / und halbgeschnittenen Citronen-Plätzlein, und schneidet ein wenig Butter darein: alsdann kan man die Pasteten nach schon beschriebener Art ferner gar verfertigen.

21. Eine Schnepffen-Pasteten.

Die Schnepffen werden auf gleiche Weise, wie das obige Geflüg zubereitet, nur daß man das Eingeweid zum Schnepffen-Schweiß auch mit in die Pasteten zurichten muß, welches auf zweyerley Weise zugeschehen pfleget: Man nimmt nemlich das Eingeweid, von welchem zuvor das Harte oder der Magen hinweg gethan oder davon gelassen wird; Ist das Gedärm groß, so streiffet man das Unsaubere ein wenig davon / das andere aber alles wird klein gehackt; dann röstet man ein wenig geriebenes Rocken- oder nur ein weisses Brod gantz trocken im Butter, thut solches in eine Schüssel biß es gantz erkaltet ist; unter das gehackte vom Eingeweid des Schnepffens rühret allerley gutes Gewürtz, als ein wenig Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muscaten-Nuß darunter: wann nun der Teig zu der Pasteten zubereitet, und der Boden ausgewälchert ist, so wird das geröstete Brod darauf ausgebreitet, so weit als das Geflüg zu liegen kommt, dann der gehackte Schnepffen-Schweiß darauf, wie dann auch die gespickte zugerichtete Schnepffen selbst geleget, oben darauf aber klein geschnittene Citronen-Schelffen, Butter und Gewürtz gestreuet, und dann ferner auch die Pasteten, wie sonst gar verfertiget: Oder man kan es auch auf diese Weise machen, daß man den Schnepffen nur allein, ohne den Schnepffen-Schweiß, in den Pasteten-Teig schlägt; und wann die Pasteten halb abgebachen, kan man diese folgende Brüh darü-

ber machen: Man nimmt ein wenig geriebenes Brod, in Butter geröstet, und lässet das gehackte Eingeweid vom Schnepffen, zuletzt auch in dem Pfännlein, samt dem Brod ein wenig mit rösten: dann wird Wein und ein wenig Essig daran gegossen, auch wohl Citronen-Safft darein gedruckt; ferner Pfeffer, Negelein und Cardamomen, auch klein-geschnittene Citronen-Schelffen, und gar ein wenig Zucker, daß man es kaum spühret, darunter gestreuet. Dieses alles lässet man miteinander aufsieden, daß es wie eine andere Brüh in der Dicken seye: wann sie nun also fertig, so giesset man sie durch einen Trichter in die Pasteten, und lässet es ferner miteinander bachen und dämpffen. NB. Auf diese Weise soll sie noch besser werden, wann man den gehackten Schnepffen Schweiß zu erst mit hinein thut, und zugleich mit bachen lässet: wird auch denen Pasteten nützlicher seyn, weil sie sonst bißweilen am Boden gerne auslauffen.

† 22. Eine Schnepffen-Pasteten, auf andere Art.

Die Schnepffen-Pasteten werden also zugerichtet: Und zwar erstlich die Schnepffen sauber gerupfft und ausgenommen, mit Essig und Wein, oder auch nur mit Wasser wohl gewaschen; etliche legen sie zuvor ein wenig in Wein, so aber verbleiben kan; Dann werden die Schnepffen, ehe man sie einschlägt, ein wenig auf den Rost gelegt, daß sie in etwas vertrocknen, auch auf der Brust mit Zimmet und Gewürtz-Negelein bestecket und eingewürtzet, wie das andere Geflüg: doch muß man ihnen zuvor die Köpffe, Flügel und Füsse abschneiden, die Beine hineinwärts stecken, den Schnepffen-Schweiß von dem Eingeweid klein zerhacken / zu sechs Schnepffen eine Hand voll geriebenes Rocken-Brod, wie auch Saltz und Pfeffer, darunter rühren, ein wenig Schmaltz oder Butter in einem Pfännlein, soviel darzu vonnöthen ist, heiß machen, und es ein wenig darinnen rösten, dann wieder heraus in ein Näpfflein thun, und noch eine Hand voll geriebenes Rocken-Brod darunter, damit es dicklicht werde, wie auch eine Hand voll Zucker, klein-geschnittene Citronen-Schelffen, und vom Gewürtz, Cardamomen, Negelein und Muscatenblüh darunter rühren, und alles wohl durcheinander mischen. Wann nun der Teig zu den Boden ausgewälchert, kan man diesen angemachten Schnepffen-Schweiß auf den Boden, und dann die Schnepffen darauf legen / mit Gewürtz und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen, mit Butter und Citronen-Plätzen belegen, und ferner die Pasteten verfertigen wie die andern; Zuletzt kan man ihr auch, wann sie eine Stund im Ofen gestanden, und zwar zu sechs Schnepffen ein halb Seidlein oder halbe Maaß Brüh, von halb Essig und halb Wein geben, und also gar folgends abbachen lassen.

Diese

Diese Pasteten hat ungefehr zwey Stunden zu bachen nöthig, und kan mit anderthalb Diethäufflein oder anderthalb Achtel Mehl verfertiget werden.

† 23. Eine wilde Ganß- und Enten-Pasteten.

Wilde Gänse, in eine Pasteten zu schlagen / müssen sauber gerupfft, und wann ihnen zuvor die Füsse und Flügel abgeschnitten worden, in Essig gelegt, auf einem Rost, nur so lang bis die Haut ein wenig zusammen laufft, abgetrocknet, dann gespickt, und wie das vorbeschriebene Geflügel eingewürtzet werden; Dann streuet man auf den Boden des ausgewälcherten Teigs Saltz, Jngber und Pfeffer, so zuvor untereinander gemischet worden, leget die wilde Ganß darauf, bestreuet sie wiederum mit vermischtem Saltz, Jngber und Pfeffer, ingleichen auch mit Cardamomen, Negelein / Muscatenblüh, und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen; man schneidet auch Butter darauf, und beleget die Ganß mit Plätzen von Citronen, schläget alsdann mit dem Deckel den Teig zu, und verfertiget die Pasteten, wie gleich zu Anfang dieses Theils gelehret worden; Alsdann machet man, wann die Ganß nicht allzu lang gebeitzet worden, diese nachfolgende Brühen darüber, dann es müssen zu diesen und andern schwartzen Geflügel- und Wildpret-Pasteten, soviel als zwey Brühen gemacht werden: Erstlich, wann die Pasteten eine Stunde im Ofen gestanden, machet man ein halb Seidlein oder halbe Maaß Brüh, von halb Wein, und gleich soviel Essig an, und schüttet sie oben hinein; Wann sie nun also eine Stunde gebachen, muß man indessen in einem Pfännlein ein Schmaltz, zwey welscher Nüß groß, wohl heiß werden lassen, ein paar Kochlöffel voll Mehl, gantz schön und Castanien-braun, darinnen rösten, aber ja nicht anbrennen lassen; dann schüttet man ein wenig Essig daran, und lässet es noch in etwas rösten; nach diesem giesset man wieder ein wenig Wasser und Wein darzu, und zuckerts nach Belieben, lässet es dann alles zusammen sieden, bis es zu einem dicklichten Brühlein wird, und richtets in die Pasteten; Jst aber die wilde Ganß oder ein Wildpret (dann man kan diese Brüh auch darzu gebrauchen,) etwas lang gebeitzt worden, darff man ihr die erste Brüh nicht, sondern nur die letzte geben, weil es schon auf solche Weise eine Brüh von sich selbsten setzet. NB. Mit den wilden Enten ist es fast eben so beschaffen, indeme sie ebenfalls eingebeitzet, auf dem Rost abgetrocknet, gespickt, und eingewürtzet, auch mit Citronen-Plätzen und Butter beleget, ja allerdings eingeschlagen werden, wie jetzt-beschriebener massen die wilden Gänse. Wann man sie aber mit Capern einschlagen will, pfleget man eine Hand voll Capern zugleich mit in die Pasteten zu thun, und derer Citronen sich dannoch zu gebrauchen, nur daß man sie zuckert; Und giebt man

man denen Enten-Pasteten gleichfalls eine zweyfache Brüh: Als erstlich wann sie eine Stund im Ofen gestanden, die erste von einer halben oder viertel Maaß, halb Wein, halb Essig / nach zwey Stunden aber die kurtz zuvor mit dem gerösteten Mehl beschriebene andere Brüh, oder die mit den Capern, welche aber etwas dünner seyn muß, als sonst zu andern schwartzen Pasteten, und pfleget gemeiniglich eine solche Pasteten von dreyen Enten, drey Stunden zu bachen; auch rechnet man zwey Diethäufflein, oder den vierdten Theil eines Metzens vom Mehl darzu.

24. Eine wilde Ganß- und Enten-Pasteten, auf andere Art.

Die wilden Gänse und Enten werden zu einer Pasteten zubereitet, fast eben auf dergleichen Art, wie das andere schon zuvor beschriebene wilde Geflüg; Dann wann selbiges sauber gerupfft und ausgenommen worden, kan man es mit ein wenig Wein auswaschen; dann mit Pfeffer und Negelein einwürtzen, in Essig legen, und darinnen beitzen lassen, so lang als es selbsten beliebt, ein, zwey oder drey Tage; man kan sie auch spicken, und eine Weile in Essig liegen lassen, oder aber erst hernach spicken, wann man sie gleich jetzo in die Pasteten schlagen will; Man pfleget auch die Enten, ehe sie eingeschlagen werden, oben auf der Brust mit klein-geschnittener Zimmet und Negelein zu bestecken, dann ferner einzuwürtzen, mit Citronen zu belegen, und in den Teig zu schlagen, wie das vorige schon beschriebene wilde Geflüg.

25. Eine warme Pastete von jungen Hünern, Tauben, Rebhünern, Wachteln, oder andern Feder-Wildpret, zu machen.

Wann das Feder-Wildpret rein gemacht ist, so zerschlage ihm mit einen Messerrücken die Flügelbeine und Rücken, thue sie ins Wasser, laß sieden, und hernach wieder abkühlen; mache eine runde Pastete, mit einen hohen Rand, lasse ihn erst trocknen, darnach lege das Feder-Wilpret darauf, thue klein-gehackten Speck oder ein frisches Stück Butter darzu, würtze es mit Jngber, Pfeffer / Saffran, und Muscaten, thue drey Eyerdottern daran, Majoran, und ein wenig Rosen-Wasser, oder mache eine andere Brüh süß und sauer, mit Rosin und Zucker, wie man es gerne haben will, lege einen Deckel darüber, mache ein rundes Löchlein darein, daß man mehr hinein giessen kan, bestreich es mit den Gelben von Eyern, und laß eine Stund oder anderthalbe bachen.

26. Eine

26. Eine Oesterreichische Tauben-Pasteten.

Putze die Tauben sauber, treibe eine Pastete auf von weissen Teig, nimm eine Hand voll Ochsen-Marck, streue es auf den Boden in die Pasteten, lege die Tauben darauf, würtze sie wohl, nimm Küh-Euter, Kälber-Brieß, Knödlein oder Klöß von Kalbfleisch, Hammels-Niern, Spanische Aepffel, Austern, Cardi, Caulifiori oder Käßköhl, alles gequellt, zu den Tauben in die Pastete geleget, streue eine gute Hand voll Ochsen-Marck oder Butter darüber, decke es zu, schieb es im Ofen und laß bachen; mache eine Butter-Brüh, mit viel Muscaten-Blumen, darüber.

27. Gefüllte Tauben in einem Schart zuzurichten.

Zu einen paar Tauben nimmt man ein Seidlein Kern, vier Eyer und zwey Semmeln, die Eyer müssen wohl zerklopfft, und mit dem Kern abgerührt werden, dann schneidet man die Rinden von den neugebachenen Semmeln alle herab, zerzupfft die Brosamen gantz klein, giesset die Eyer samt den Kern daran, auch ein wenig gehackt Petersilien-Kraut, etwas grüne Zwiebeln oder Schnittlauch, würtzet es mit Muscatenblüh und Cardamomen, ingleichen ein wenig Saltz, zerschneidet ein Achtel-Pfund Butter gantz klein, und rühret solches auch unter die Füll. Wann nun die Tauben zugerichtet, wie gewöhnlich, so untergreiffe sie auf der Brust, auch auf den Rücken, so viel man kan, fülle diese Füll durch ein nicht gar zu kleines Trichterlein in die Tauben, stopffe aber immer mit einem Höltzlein die Füll durch, daß die Bröcklein von der Semmel mit durchgehen; mache einen Butter-Teig in einen küpfernen Pasteten-Schart oder Schüssel, lege die Tauben darein, schneide in die noch übriggebliebene Füll, die oben abgeschnittene Semmel-Rinden, würfflicht, rühre es untereinander, giesse die Füll über die Tauben, in die Pastete, setze den Schart auf ein Röstlein in ein Oefelein, und laß es langsam bachen, hebe sie dann und wann heraus; Und weilen diese Pastete nicht zugedeckt wird, so bestreiche die Tauben, so in der Höhe liegen, mit Butter, daß sie schön safftig bleiben. Wann die Tauben hübsch braun sehen, so trags dann in dem Schart zu Tisch. NB. Die Tauben dürffen mit der Füll nicht gantz bedeckt seyn, es sollen auch fette Tauben darzu gebraucht werden.

28. Wilde und einheimische Tauben-Pasteten.

Es werden sowohl die wilden als einheimischen Tauben, wie anderes Geflüg zubereitet, gespickt, und im Essig, so lang man selbsten will, gebeitzet, zuvor aber ein wenig eingewürtzet, ehe man sie noch im Essig leget;

und, welches wohl zu mercken, an einen warmen Ort, um zu ertrocknen, geleget; Alsdann aber auf die schon bishero beschriebene Art in einen Pasteten-Teig eingeschlagen. † Man kan auch ein Gehäck darüber machen / wie über Hüner, davon Num. 8. und 9. Bericht ertheilet worden; Nur ist der Unterschied zu beobachten, daß man die Tauben gantz lässet, und nicht zerschneidet, auch nicht die Beine und Gelencke löset, wie an denen Hünern. NB. Man kan auch vom Rindfleisch ein Gehäck in diese Pasteten machen; wie schon vom Kalbfleisch ist gemeldet worden.

29. Eine so zahme als wilde Tauben-Pasteten, von geblättertem Butter-Teig zu machen.

Machet den Num. 3. beschriebenen Teig an, walchert den Boden aus, beschneidet ihn in der Runde herum, wie eine Rose, oder so es beliebt, in sechs- oder acht-eckigte Theile getheilt, wie einen Französischen Dorten, bestreuet ihn mit geriebenem Eyer-Brod nur allein, oder hacket eine oder zwey Gänse-Lebern, lasset ein wenig Butter in einer Pfannen braun werden, und röster die gehackte Lebern darinnen gantz lind, theilet sie dann über das auf den Boden gestreuete Brod aus, wie ein anders Gehäck, saltzet und würtzet es mit Pfeffer, Negelein und Cardamomen, leget die gleichfalls eingewürtzte Tauben darauf, neben herum aber Hahnen-Kämme, und Scheiben-weiß geschnittene Lamms-Niern, mit dörren oder frischen Champignons vermischet, leget hin und her zerschnittene Butter darauf, machet den Deckel darüber, und lasset diese Pastete eine Stund lang bachen.

30. Eine Lerchen-Pasteten zu machen.

Man nimmt einen Niern von einem gebratenen Nierbraten, samt etwas Fett, hacket solchen klein, vermischt ihn mit rocken- oder weiß-geriebenen Brod, thut Butter in ein Pfännlein, hälts über das Feuer, daß es untereinander warm wird; Wann nun solches geschehen, thue es in eine Schüssel, mische Cardamomen, Muscatenblüh, gantze oder zerschnittene Rosinen darunter, schlage Eyer daran, auch nach Belieben Zucker, mache Knödlein daraus, bache sie, oder man kan sie auch nur so lassen; Nimm alsdann das Gedärm aus den Lerchen, und fülle, wann es seyn kan, von dieser Füll in die Lerchen, saltz und würtze die Lerchen, mit Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, lege wechsels-weiß Knödlein und eine Lerche in die Pasteten; belege die Lerchen mit Butter, Citronen-Plätzen, und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen. NB. So der Niern nicht annehmlich wäre, kan man sich / an statt dessen, einer Gänß-Lebern bedienen, es muß

das

das Rocken- oder weisse Brod darzu geröstet werden. Zu dieser Pasteten kan ein gantz mürber Teig gebraucht werden; Sollte es eine aufgesetzte Pastete seyn, so könnte der Num. 4. beschriebene Teig gebraucht werden. Wann nun die Pastete verfertiget ist, wie vielfältig beschrieben, so setze sie in den Ofen, ist sie erharter, so mache oben ein Loch / und giesse guten Wein, mit etwas Essig und Zucker vermischt, hinein; Diese Pasteten darff über eine oder anderthalb Stund nicht bachen. Es können auch die Knödlein ausgelassen, und von dieser Füll auf den Boden ein Gehäck geleget werden; So kan auch der Essig von der Brüh gelassen, und lauter Wein genommen werden.

31. Kleine Vögel-Pasteten.

Die Krametsvögel, kleine Schnepfflein, Troscheln, Lerchen, und andere Vögelein mehr, können auch in Pasteten eingeschlagen werden; man bedient sich aber meistens hierzu eines Butter-Teigs, und werden sie zuvor auf die Art zugerichtet, wie selbige bey denen Schnepffen-Pasteten, Num. 21. und 22. bereits gelehret worden.

† 32. Eine Wildpret-Pastete.

Alles starcke Wildpret, es seye gleich von einem Schwein / Hirschen oder Rehe, nachdem es gebeitzet worden, muß alles, ehe es eingeschlagen wird, ein wenig, um zu ertrocknen, auf den Rost geleget werden; oder man kan es auch zuvor zu solchem Ende in ein Bach-Oefelein schieben: dann wird das vom Reh und Hirschen gespickt, das Schweinene aber ungespickt gelassen; alsdann eingesaltzen und gewürtzet, wie das schwartze zuvor besagte Geflüg: auf den ausgewälcherten Boden der Pasteten wird nichts als Pfeffer, oder auch ein wenig geriebenes Rocken-Brod gestreuet, das Wildpret darauf gelegt, mit Pfeffer, Ingber, Negelein, Muscatblüh und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen wiederum überstreuet, und mit dergleichen Plätzen, wie auch dünn geschnittener Butter beleget, der Deckel darüber geschlagen, auch die Pasteten dem Gebrauch nach folgends verfertiget: Man muß aber allen diesen starcken Wildpret-Pasteten zweymal Brüh geben, es wäre dann daß es sehr lang in der Beitz gelegen; die Brüh wird gemeiniglich auf ein halbes Seidlein gerichtet, und von halb Wein, halb Essig; die letztere aber noch darzu mit einem gerösteten Mehl an- und zusammen gemachet, wie selbige bey der wilden Gans-Pasteten Num. 23. weitläufftiger beschrieben, zu finden.

† 33. Eine Hasen-Pastete.

Die Hasen werden zuvor gebeitzet und gespicket, und ihnen das Ruckgrad an zwey

zwey oder drey Orten, ein wenig gelöst, die Beine abgeschlagen, die Füsse biß an das Gelenck davon geschnitten; und alsdann, wann sie gewürtzet worden, in einen länglichten Teig oder Pasteten eingeschlagen. † Wann man aber einen Hasen mit einem Gehäck einschlagen will, so kan man das Gehäck zuvor auf diese Weise zusammen machen: Das Vorhäs oder die vördere Laufer vom Hasen siedet man im Wasser ab biß sie weich werden, und das Fleisch sich gerne von den Beinen lösen lässet; dann hacket man selbiges samt einem Speck wohl klein, thut es in ein Näpfflein, und eine Hand voll geriebenes Rocken-Brod, wie auch Zucker daran, giesset ein wenig Essig nach Belieben darzu, schläget ein paar Eyer daran, und rühret es wohl untereinander, würtzet es dann mit Saltz, Pfeffer, Ingber, Negelein / Cardamomen und Muscatblüh, rühret auch ein wenig klein-geschnitrene Citronen-Schelffen darunter; machet es also ferner zusammen, wie schon gedacht: Dieses Gehäck pfleget man auf den ausgewälcherten Teig des Bodens, und den bereits gewürtzten Hasen zu legen, auf selbigen aber Citronen-Plätze und Butter, und ihn mit Gewürtz noch einmal zu bestreuen, alsdann die Pasteten nach der Form des Hasens gar zu verfertigen. Man darff aber dieser Pasteten, weil sie mit einem Gehäck gemacht ist, nur eine einige Brüh geben; nemlich, wann sie eine halbe Stund im Ofen gestanden, ein halb Seidlein halb Essig und halb Wein, und alsdann selbige ferner abbachen lassen.

34. Eine Hasen-Pasteten, auf andere Art.

Ein Has / wann er gebeitzt, gespickt, und die Füsse vom Hintertheil herab geschnitten worden, soll man ihn zuvor ein wenig auf den Rost legen und abtrocknen, damit er nur nicht so gar naß auf den Teig komme, alsdann wohl einwürtzen wie ein anders Wildpret, und den beschriebenen Teig indessen zu den Boden nach dem Hasen formiren, würtzen; und wann man will, auch ein wenig geriebenes Rocken-Brod darauf streuen, den Hasen darauf legen, und mit Butter und Limonien, oder Citronen, wie das vorgeschriebene Wildpret überlegen: Will man aber ein Gehäck darein machen, so nimmt man die vordere Theile oder das Vorhäs von dem Hasen, lässet es mit Wasser und ein wenig Essig absieden / löset das Fleischige von den Beinen herab, hacket es klein, feuchtet es mit ein wenig Essig und Wein an, rühret allerley gute Gewürtze, als Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, Muscatnuß, und etwas von Negelein darunter, drucket Citronen-Safft darein, streuet ein klein wenig klein-geschnittene Citronen- oder Limonien-Schelffen darauf, mischet alles wohl untereinander, leget es auf den Boden der Pasteten, und den Hasen oben darauf; dann wird die Pasteten ferner verfertiget und aufgesetzet; wie schon im Anfang dieses Theils zur Genüge beschrieben worden.

35. Eine

35. Eine von schweinenen Wildpret zugerichtete Pastete.

Waschet, saltzet und übersiedet das schweinene Wildpret, nehmet es aus der Brüh, und lasset es ertrocknen, walchert dann den Boden zu der Pasteten in gehöriger Grösse aus, leget das abgeschiffte Wildpret darauf, bestreuet den Boden mit klar-geriebenen Rocken-Brod, wie auch mit ein wenig Muscatenblüh, Pfeffer und zimlich viel Gewürtz-Negelein, beleget das Wildpret mit Citronen, oder auch welches noch besser, mit breitlich geschnittenen Citronat, überstreuet es mit obigen Gewürtz, besprenget es mit ein wenig Saltz und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, schneidet einen guten Theil Butter zu Stücken, und leget sie nach Belieben hin und wieder darauf, schlaget den Deckel darüber, und verfertiget die Pasteten allerdings wie bekannt; röstet ferner ein wenig geriebenes Rocken-Brod im Schmaltz, doch so, daß es nicht gar fett werde, thut es in ein Häfelein, giesset Wein, Essig und Fleischbrüh daran, würtzet es mit obigem Gewürtz, lasset es zusammen aufsieden, werffet nach Belieben ein wenig Butter und Zucker darein, zumal wann ihr euch des Citronats bedienet, habt ihr aber davor Citronen genommen, kan der Zucker davon bleiben, und giesset also diese Brüh in die Pasteten, wann ihr sie gleich jetzo zu Tisch tragen wollet.

36. Ein Spanferckel in einer Pasteten.

Man brühet es, schneidet es in der Mitten auf, nimmt das Eingeweid heraus, säubert es, hernach würtzets mit Pfeffer, Saltz, Negelein, Muscaten-Blumen und Nuß, hacket wohlriechende Kräuter gantz klein, mit zwey oder drey Eyerdottern, und rein gewaschene kleine Roßinlein, machet eine Pastete von den Teig, wie Num. 2. beschrieben. Leget den halben Theil in die Pasteten, die Kräuter, Saltz und Roßinlein darüber, und ein wenig Butter oben darauf, thut alsdann die andere Helffte hinein, die übrige Kräuter, Roßinlein und Butter darüber, und lässet es bachen, man kan sie warm oder kalt essen.

37. Eine kälberne Schlegel-Kastran- oder Kalbs-Keul-Pasteten.

Wann man einen Kalbs-Schlegel, oder Kalbs-Keule in eine Pasteten einschlagen will, ist selber am besten, so man ihn zuvor zwey oder drey Tage im Essig beitzen lässet; auch muß daran, ehe er eingeschlagen wird, das grosse und sogenannte Schauffelbein zuvor ausgelöset, und die Hexen abgeschnitten werden, doch also, daß das Fleisch an dem Schlegel oder an der Keule hangen bleibe: dann wird er gespicket, mit vermischtem Saltz und Pfeffer eingewürtzet,

würtzet, und wie das weisse Geflüg mit und ohne Gehäck nach Belieben eingeschlagen; der Boden samt dem Deckel wird nach der Keule oder nach dem Schlegel formiret, und die Pasteten allerdings auf die Num. 1. und 2. beschriebene Art verfertiget, auch der Schlegel mit Citronen- und Limonien-Plätzen beleget: Die Brüh darzu ist eben diese, so Num. 2. bey denen Hünern und weissen Geflüg beschrieben worden, nur ist annoch diß zu beobachten, daß, so der Schlegel oder die Keule etwas lang im Essig gelegen und gebeitzet worden, er bereits von sich selbst eine Brüh gebe, daher man nicht mehr als etwan den achten Theil einer Maas, von einer andern Brüh darüber zu machen nöthig hat.

38. Eine kälberne Schlegel-Kastran- oder Kalbs-Keul-Pastete, auf andere Art.

Man nehme von einem hintern Kalbs-Viertel den Schlegel oder die Keule, und haue, so man will, die Hexen davon; dann ziehet man dem Schlegel die äusserste Haut ab, und beitzet ihn acht Tage lang im Essig ein: wann man ihn dann in eine Pasteten schlagen will, wird er zuvor auf beyden Seiten gespicket; dann stelle man ihn in einer Bratpfanne ein wenig in ein Bachöfelein, daß er wohl ertrockne, oder schipffe ihn auch nur, vermittelst ein und anderes Walls, im Wasser und Essig ab, und lasse ihn hernach wieder wohl ertrocknen; hierauf wird er mit Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh eingewürtzet, ein Pasten-Teig, wie gleich Anfangs gelehret worden, angemachet, ausgewälchert, der Boden nach den Schlegel daraus formiret, und derselbe darauf geleget: Will man aber ein Gehäck darein machen, so kan man dasselbige auf die schon gleichfalls beschriebene Art verfertigen, und selbiges zuvor auf den Boden, und dann den Schlegel darauf legen, mit Gewürtz bestreuen, und mit Limonien, auch nach Belieben mit Citronen und Butter auszieren, den Deckel darauf, und die Pasteten auf gemeine Art zusammen machen, und zuletzt wann sie fast ausgebachen, die Brüh, so gleichfalls Num. 1. und 2. bereits zu lesen, darein giessen.

39. Eine Lummer-Pastete von Kalbfleisch, auf Englische Manier.

Man nimmt ein halb Pfund Kalbfleisch, kocht es halb gar, schneidet es klein, wie auch ein halb Pfund Fett, nimmt hernach einen Pfenning werth gerieben Brod und 6. Eyer, würtzet das Fleisch mit gestossenen Zimmet, Negelein und Muscaten-Blumen, hacket eine Hand-voll Pinien-Nüßlein, und ein wenig wohlriechende Kräuter klein, thut sie zu den Fleisch, auch guten Weinreben-Safft, ein halb Pfund Zucker dazu, bereitet alles wohl durcheinander mit

einem

einem Löffel, saltzet es ein wenig, wenn denn die Pasteten gemacht ist, so nimmt man das Marck von zwey Knochen, eingemachte Pomerantzen und Citronen-Schalen, füllet die Pasteten gantz dicke mit klein gehackten Fleisch, alsdann mit den zu erst gemeldeten und untereinander gemischten Sachen, oder Süßwerck, darnach mit dem Marck oder Butter, und bächt es, träget es auf mit einer Brüh oder Suppe von Spanischen Wein oder Sect, Rosen-Wasser, Eyerdottern, Butter und Zucker gemacht.

40. Einen Poppitong zu machen von lauterem Fleisch.

Nimm Kalbfleisch, Ochsenmarck, in Kern geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, hacke es klein, würtze und saltze es, rührs mit Eyerdottern und würfflicht geschnittenen Citronen-Schalen wohl untereinander, mache einen Teig daraus, doch an statt des Mehls nimm gerieben Brod dazu, wälchere ihn aus wie einen andern Teig, schneide einer Hand breit Speck in Scheiben, lege sie auf den Boden in die Dortenpfann, hernach von dem ausgewälcherten Fleisch-Teig darüber, nimm Kälber-Briese, Artischocken, Morgeln, Taubenflügel, Champignons, und was man sonst von kleinen Sachen haben kan, mach einen Ragoust davon, laß ihn kalt werden, thue es in die Dorten-Pfannen, in den gehackten und ausgewälcherten Fleisch-Teig, und mache es oben mit dem übrigen Fleisch-Teig zu wie eine Pastete, und laß bachen, wann du sie anrichten wilt, so gieß ein wenig Just oder braune Brüh darein, und drück Citronensafft daran, so ist sie fertig, es kan auch in der Schüssel gemacht werden, und kommt alsdenn kein Speck darzu.

41. Eine Rindszungen-Pastete.

Koche zwey, drey biß vier frische Rindszungen (nachdem die Pastete groß oder klein werden solle;) und die drey biß vier Tage lang im Saltz gelegen, im Wasser, biß sie halb gar sind, ziehe ihnen alsdann die Haut ab, und schneide sie wann sie kalt worden zu Scheiben oder Plätzen, dergleichen thue auch mit geschwelckten und geschipfften zwey oder drey Knack-Würsten, bestreue den Pasteten-Boden mit geriebenem Eyer-Brod, würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, Capern, Pfeffer und Muscatenblüh, lege hier und dar einige Stücke dünn geschnittene Butter darauf / und dann die Scheiben von der Zungen und denen Knack-Würsten durcheinander, bestreue diese Lage mit Citronen-Schelffen und Capern wie zuvor, schneide Butter darzwischen, mache ein Lage von Zungen und Würsten, und dieses so offt als die Scheiben langen, wechselweiß; verfertige die Pastete, und mache eine gute Capern- oder Sardellen-Brüh darüber, welche du zuletzt, wann die Pastete fertig, darein giessen kanst.

42. Eine Rindszungen-Pasteten, auf andere Art.

Nimm eine gesottene frische Rindszunge, schneide Stücklein daraus, doch nicht zu dünn, würtze sie mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, und ein klein wenig Saltz, thue es in die Pasteten, und ein Stück Butter, Capern, oder an deren statt Rosin dazu, decke die Pasteten zu, bache sie, röste ein wenig Mehl in Schmaltz, aber ein wenig trocken, thue Wein, Wasser und ein wenig Essig dazu, laß es miteinander aufkochen, würtze es, thue ein Stück Butter dazu, und gieß in die Pasteten, man kan auch in die Brüh ein klein wenig Zucker thun.

43. Cardinals-Pasteten.

Treibe einen Butter-Teig dünn aus, eines Thalers dick, lege ihn in eine kleine Dorten-Pfanne, fülle es an mit Kalbfleisch oder Geflügel, das roh oder gequellt ist, thue eben soviel Ochsenmarck darein, saltz und würtze es, du kanst darunter nehmen Pinien-Nüßlein, Weinbeer, hart-gesottene Eyerdottern, wann die Pasteten gefüllet ist, so decke sie zu mit Butter-Teig, wilt du sie süß haben, so gieß, wann sie halb gebachen, eine süsse Brüh darein.

44. Eine Pastete von Hammels-Keulen, mit Schuncken gespickt.

Schneide aus den Hammel-Keulen die Knochen heraus, und spicke sie mit Schuncken, als ein Finger dick geschnitten, lege sie ein wenig in Essig, nimm den Hammel-Keul, Talch und Speck, hacke es zusammen durcheinander klein, und mache dann einen guten gebrannten Teig von Weitzen Mehl, verfertige eine Pastete davon wie ein Keul, oder als man sonst will, lege von diesem Talch unten ein, thue Pfeffer, Saltz, Muscaten-Blumen, Negelein, Roßmarin, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen, Thymian, ein wenig Petersilien, alles klein gehackt darein, leg das Fleisch darauf, und thue wiederum von dem Talch und Gewürtz oben auf, mache sie denn zu, schiebe sie in einen Bachofen, und laß gar bachen, haue die Knochen von den Hammel-Keulen in Stücke, gieß halb Wein-Essig und halb Wasser darauf, und laß gar kochen, thue Zwiebel, Chalotten, eine halbe Citrone, Gewürtz und braun Mehl daran, lasse es zusammen durchkochen, streich es denn durch ein Haartuch, Sieb oder Seyher, wenn es Zeit ist anzurichten, so gieß den Sauce in die Pasteten, so ist es fertig.

45. Eine Prisillen-Pastete.

Man nehme einen kälbernen Schlegel, und haue das fleischigte Stuck, so

groß als man es haben kan, herab; dann lasse man aus demselbigen Stuck wiederum zwey oder drey Theile nach der Länge hauen; löse oder ziehe selbigen mit einem Messer die obere zähe Haut ab, lege diese Stücke in einen Essig, und lasse sie darinnen so lang man will, drey, vier biß in sechs Tage beitzen: wann man sie nun in die Pasteten einschlagen soll, werden sie zuvor auf beyden Seiten gespicket, und in einer Bratpfannen, gleichwie eine Kalbs-Keule oder Schlegel zuvor etwas abgetrocknet; sie sollen aber am besten seyn, wann man selbige ein klein wenig abschipffen oder absieden, und dann aber wieder erkalten lässet: wann sie nun also erkaltet, werden sie auch, gleichwie der zuvor beschriebene kälberne Schlegel gewürtzet, und allerdings auf dieselbige Art und Weise mit Limonien und Butter in die Pasteten eingeschlagen: Man kan sie auch mit einem Gehäck oder ohne dasselbige zusammen richten, auch den Teig nach selbst eigenen Verlangen formiren; und wann die Pasteten gebachen, die schon daselbst beschriebene Brüh darüber machen.

† 46. Eine Prisillen-Pasteten, auf andere Art.

Die Brisillen sind am besten, wann sie nur vier und zwantzig Stunden zuvor im Essig gelegen, gespicket, und mit gehörigen Gewürtz versehen werden: Dann schläget man sie in eine rundformirte Pasteten / und versiehet sie mit einer Brüh, wie selbige Num. 1. und 2. gelehret worden, woselbst man sich Berichts erholen, und so dann diese und andere dergleichen Fleisch-Pasteten darnach aufrichten / und zusammen machen kan.

47. Eine Rindfleisch-Pasteten.

Das Rindfleisch, als etwan einen Riemen oder ander fleischigtes Stuck, kan man auch gantz auf diese Weise wie das Wildpret in eine Pastete schlagen, indem es gleichfalls zuvor eingebeitzet, auf einem Rost, oder in einem Ofen, ehe man es einschlägt, ein wenig abgetrocknet, gespicket, und ferner mit Gewürtz und Citronen beleget, und eingeschlagen werden muß: Ist das Fleisch nicht lang eingebeitzet gewesen, so kan man der Pasteten eben auch zwo Brühen geben / wie allen andern schwartzen Pasteten; als nemlich: die erste mit Essig und Wein, und die andere mit dem gerösteten Mehl angemachet, ist es aber lang gebeitzet, verbleibt es nur bey der einfachen.

† 48. Eine Rindfleisch-Pasteten, auf andere Art.

Zu einer Rindfleisch-Pasteten, muß ein Schalen-Stück genommen, und das Fette alles davon geschnitten werden, dieses fleischigte Stück wird alsdann einen Tag oder viere im Essig gebeitzet, und der Teig darzu also angemachet:

machet: Nimm zu einem Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, nur ein und einen halben Vierling oder zwölff Loth Schmaltz, und ein Ey; mache mit dem siedenden Wasser den Teig ferner an, als wie den erst-beschriebenen, ausser daß nur etwas weniger Schmaltz darzu kommt; dann dieser Teig muß starck seyn, und das obgemeldete Fleisch, ehe solches eingeschlagen wird, auch auf einem Rost oder im Ofen abgetrocknet, und gespickt werden, aber nicht soviel, als etwan sonst ein Wildpret oder ander Fleisch; saltze und pfeffere es, streue dergleichen Gewürtz auf den ausgewälcherten Boden, lege etliche Lorbeer-Blätlein, und dann das Fleisch darauf, und bestreue es nochmahl mit Gewürtz-Negelein, etwas von Muscat-Nüssen, wie auch ein paar Hand voll geriebenen Rocken-Brod, und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen, lege oben Citronen-Plätze, Lorbeer-Blätlein, und nur ein wenig, ungefehr drey Plätzlein Butter darauf; dann diese Pasteten, weil sie lang stehet, darff nicht fett seyn; Alsdann kan die Pasteten ferner, wie die andern, verfertiget werden; Doch darff man ihr nur eine Brüh geben, und wann sie eine Stund im Ofen gestanden, hierzu drey Achtel-Maaß, nemlich halb Essig und halb Wein anmachen, solches durch ein Trichterlein hinein giessen, und dann die Pastete gar abbachen lassen. Diese Pasteten muß vierthalbe, oder auch wohl vier Stunden bachen, und zu vier Pfund Fleisch ein paar Diethäufflein Mehl genommen werden. NB. Diese Pasteten kan man stehen lassen, bis sie gantz erkaltet ist, und wohl acht Tage davon essen/ oder aber auch gleich also warm verspeisen.

49. Eine Rindfleisch-Pasteten, auf andere Art.

Man nehme den Riemen, und lege ihn in einen Essig, lasse ihn ungefehr acht Tage, oder auch so lang man will, beitzen; dann wird er gespicket, und lässet man ihn zuvor im Essig und Wasser, zusamt ein wenig Saltz, ungefehr eine Stunde absieden; Hat er im Essig lang gebeitzet, so darff man nachmahl zum Absieden nicht soviel Essig darunter nehmen, ist er aber nicht lang im Essig gelegen, so kan man desto mehr Essig unter das Wasser zum Absieden mischen; Wann nun das Fleisch eine Stund lang gesotten, nimmt man es heraus, lässet es wohl ertrocknen, und wieder gantz erkalten, würtzet es auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; Wann das Fleisch etwas zu leiß im Saltz wäre, kan man es auch noch ein wenig saltzen. Wann nun der Pasteten-Teig schon beschriebener massen zubereitet worden, wälchert man einen Boden aus, leget den Riemen, oder das sonst beliebige Stück Fleisch in die Runden herum, bestreuet und beleget es mit Limonien, Butter, und ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen, drucket oben

auf

auf das Fleisch Citronen-Safft, und streuet Gewürtz darauf; Wann nun der Deckel ausgewälchert ist, wird er darauf gelegt; Und muß diese Pasteten mit der Brüh verfertiget werden, wie die andere schon beschriebene.

† 50. Allerley Fisch-Pasteten, und was dabey in Acht zu nehmen.

Der Teig muß zu denen Fisch-Pasteten also gemacht werden; Zu einem Diethäufflein oder Achtel Meht, nimmt man ein halb Pfund frisches Schmaltz, und einen halben Vierling oder Achtel-Pfund Butter, ein einiges Ey, und machet solches mit siedenden Wasser an, als wie den andern gemeinen Teig. Die Fische werden alle am Bauch aufgemacht, es seye gleich ein Hecht, Karpff, Forellen oder Aal; Die Hechte und Karpffen schuppet man, aber dem Aal wird die Haut nicht herabgezogen, sondern nur der Kopff und Schwantz abgeschnitten; Alsdann schneidet man ihn zu Stücken, diese werden, so sie ausgeädert, mit ein wenig Saltz gerieben und ausgewaschen. Den Hecht kan man in Stücke zerschneiden, als wie den Aal, oder aber nach Gefallen gantz lassen; Wann er gantz bleibt, pfleget man oben auf dem Rucken etliche Schnitte hinein zu thun, damit man ihn besser auf der Tafel zerschneiden möge, doch muß er, wie alle andere Fische, so in eine Pasteten geschlagen werden sollen, ohne den einigen Karpffen, wann er eine schwartze Brüh bekommt, (so wohl zu mercken) wann er aufgemacht worden, reinlich ausgewaschen werden.

† 51. Eine Aal-Pasteten.

Wann der Teig wie schon gemeldet, zusammen gearbeitet ist, so wälchert solchen etwas länglicht zu einem Boden aus, leget etliche Lorbeer-Blätter darauf, bestreuet sie mit Pfeffer, Saltz und Ingber; leget dann von dem Aal nach der Länge allezeit zwey Stuck neben einander auch darauf; streuet ein paar Hand voll geriebenes weisses Brod, gute Gewürtz, als Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darüber, zieret ihn mit Citronen- und Limonien-Plätzen, und schneidet Butter daran, wie bey denen andern Pasteten, verfertiget sie allerdings wie bekannt, bieget sie aber, wann sie schon zugeschlagen, ein wenig in die Krümme; gebt ihr, wann sie eine Stund im Ofen gestanden und gebachen, ein halb Seidlein Brüh, aus halb Essig und halb Wein bestehend, und lasset sie ferner abbachen. Eine dergleichen Aal-Pasteten hat wohl zwey Stunden zu bachen, wann sie groß ist, oder so sie etwas klein wäre, sieben viertel Stund. NB. Man kan auch nur etliche kleine Stücklein Zimmet, und etwas wenigs von Roßmarin darzu hinein thun.

52. Eine Aal-Pasteten, auf andere Art.

Erstlich wird der Aal aufgemacht, und in Stücke zerschnitten, als wann man ihn blau sieden wollte, und mit Saltz, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Pfeffer gewürtzet; Indessen machet man einen Pasteten-Teig an, wälchert ihn aus, formiret den Boden zu der Pasteten, wie man sie selbsten, rund und etwas schmahl und ablänglicht verlanget; Dann werden die Stücke nacheinander darauf, und auf dieselbige Butter- und Citronen-Plätze geleget; Auch pfleget man auf den Aal, wann er eingewürtzet ist, Citronen-Safft zu drucken, und wann er auf den Teig geleget worden, oben ein wenig mit geschnittenen Citronen-Schelffen und Gewürtz zu bestreuen; dann den Deckel darauf, und die Pasteten folgends fertig zu machen. Es wird auch gemeiniglich die zuvor beschriebene Brüh, gleichwie in die andern Pasteten, oder aber eine Citronen-Brüh, so noch besser ist, darüber gemacht, auf diese Weise: Es wird ein weisses Brod im Wein gesotten, dann durchgezwungen, wohl gewürtzet, Citronen-Safft hinein gedrucket, und keine geschnittene Citronen-Schelffen darein gestreuet; Solches alles lässet man miteinander aufsieden, und wirfft zuletzt ein gutes Stück Butter hinein; Wann nun die Pasteten fast gar gebachen, wird die Brüh, wie in eine andere Pasteten, durch einen Trichter hinein geschüttet; Alsdann, gleichwie alle andere ein wenig geschüttelt, damit es alles wohl untereinander komme, worauf man sie noch eine kleine Weile in dem Ofen stehen lässet, so ist sie fertig.

† 53. Eine Hecht-Pasteten.

Die Hechte werden eben auf diese Art, wie die Aal eingeschlagen, nur daß keine Lorbeer-Blätter darzu kommen; Gewürtz, Citronen, Limonien, weisses Brod und Butter betreffend, ist es alles einerley; Das fürnehmste aber ist, daß man die Pasteten nicht rund / sondern ablänglicht mache; Mit der Brüh ist es auch eins, dann wann die Pasteten eine Stund im Ofen gestanden, kan man ein halb Seidlein, halb Essig und halb Wein, hinein giessen, und sodann, wie die Aal-Pasteten, zwey Stunden lang in allen bachen lassen; ist sie aber klein / so wird sie schon in sieben Viertel-Stunden fertig seyn.

54. Eine Hecht- oder Karpffen-Pasteten.

Die Hechte und Karpffen müssen zuvor geschuppt, und am Bauch aufgemacht werden: dann wird das Eingeweid heraus gethan, sauber abgewaschen, in eine Schüssel geleget, und ein Essig darüber gegossen; Wann

er

er eine Weile also gelegen, wird er eingesaltzen, und bleibet also in etwas darinnen liegen; dann muß man den Fisch abstreiffen, damit das gröbste und schlieffrigste davon komme, hernach denselbigen sowohl innen als aussen wohl würtzen, und Citronen-Safft darauf drucken; Nach dem wird der Pasteten-Teig zusammen gemacht/ wie vorgemeldet, ausgewälchert, und der Boden ein wenig in die Krümme herum, nach dem Fisch formiret; Wann man will, kan man unten zu erst auf den Boden ein wenig weiß geriebenes Brod streuen, und den Fisch darauf legen, es muß aber der Rucken desselben in der Höhe stehen, gleich als wie er im Wasser zu schwimmen pfleget; dann zieret man ihn oben und nebenherum mit Limonien- oder Citronen-Plätzlein, und streuet dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen, wie auch noch ein wenig Gewürtz und Butter darauf; dann wird der Deckel darüber, und die Pasteten ferner gar, wie ein Fisch formiret, und zusammen gemacht. Nur dieses ist noch zu erinnern, daß man die Hechte und Karpffen, ehe man sie in die Pasteten schläget, mit einem Messer oben mit kleinen Schnittlein gleichsam zeichnen müsse, wie groß die Stücke daraus geschnitten werden sollen, dann also sind sie in der Pasteten desto besser zu zerlegen. Man kan zwar auch in diese beede Fisch-Pasteten die beschriebene Brühen, die in die andern Pasteten gemacht werden, gebrauchen, jedoch auch eine Capern- Sardellen- und Citronen-Brüh darein machen; auf gleiche Weise, wie selbige in dem Theil von denen Fischen, schon beschrieben zu finden: und wird selbige, nachdem die Pastete fertig, nur hinein gegossen; Will man aber eine Capern-Brüh darüber haben/ so werden zu denen Fischen, in den Pasteten, auch ein wenig kleine Capern mit hinein gethan.

Eine Karpffen-Pasteten.

Man nimmt zwey Becher schönes Mehl, ein Viertel-Pfund Butter, sechs Loth frisches Schmaltz, und ein Ey; denn Teig mit Wein angemacht, auch einen Löffel voll Brandwein darunter genommen, alsdann gehackt, und zusammen gemacht, wie einen andern Butter-Teig. Der Fisch muß ein Rogner seyn, dann wird er aufgemacht, der Rogen gehackt, ein Semmel-Mehl im Schmaltz geröst, und wann der Rogen ebenfalls ein wenig mit geröstet ist, so werden Eyer daran geschlagen, wie auch Wein darzu gegossen, daß es wie ein dickes Gehäck wird; alsdann Gewürtz, Zucker, und Citronen-Marck daran gethan. Diese Füll wird auf den Boden, wie ein Gehäck, gelegt, dann der Fisch dick mit Butter und Citronen-Marck belegt; das Citronen-Marck aber muß zuvor in Zucker gelegt, wie auch dergleichen Bitzelein und gutes Gewürtz darauf gestreuet, und ferner zusammen

gerichtet werden. Von diesem Gehäck muß ein wenig aufbehalten, und mit Wein dünn gemacht werden, dann wird Butter darein gerührt, und diese Brüh der Pasteten gegeben.

55. Eine Krebs-Pasteten.

Man soll von einen guten Teig eine Pastete aufsetzen, und die Krebse mit gesaltzenen Wasser überbrennen, darnach aufthun, die Hälse und Scheeren, samt dem Gelben, nehmen und pfeffern, dann soll man ein Hechtlein fein absieden und zerblättern; auf den Boden der Pasteten eine Lag Butter, Krebs darauf, dann von den Hecht, wieder eine Lag Butter, dieses so lang, bis die Pasteten voll, den Deckel darauf gedeckt, und bachen lassen, darnach eine Erbsen- oder Krebsbrüh hineingegossen. NB. Man kan auch kleine Pastetlein daraus machen.

56. Eine schöne Fisch-Pasteten.

Zu einer Fisch-Pasteten für zehen Persohnen, gehört vier Quartier Mehl, zwey Pfund Butter, acht Pfund Karpffen, etwas Austern oder Muscheln, nach Belieben, ein halb Pfund Speck, zwey Citronen, fünff oder sechs Eyer, drey Viertel-Pfund Kalbfleisch, etwas Gewürtz; Von dem Mehl, Butter und Eyern, macht man einen Butter-Teig, wie sonst zum Blätter-Gebachenen es gehört, bis auf ein wenig Butter und paar Eyer, so man übrig behält, um nachgehends in die Pasteten zwischen durch zu legen; dann schneidet man die Karpffen in Stücken, und siedet sie fast ohne Saltz ab, und wann sie halb gar, bricht man die Köpffe daraus, und legt sie absonderlich, das Fleisch aber säubert man von Schuppen, hackt es, und thut darzu alles, was ich oben gemeldet, es muß aber alles gehackt seyn, ohne die Austern, thut auch die übrige Butter und Eyer darzu; macht alsdann den Teig in einen Pasteten-Napff, thut das Gehackte darein, legt die Köpffe mit auf das Gehackte oben herum, machet sie zu, und läßt sie gar bachen. NB. Es ist ein recht Fürstliches Essen, wenn es recht gemacht ist.

† 57. Eine Forellen-Pasteten.

Zu denen Forellen wird der bereits bekannte Teig etwas länglicht ausgewälchert, dann auf den Boden Pfeffer, Saltz, und Ingber gestreuet, und die Forellen, wann sie, wie bewust, am Bauch aufgemacht und sauber ausgewaschen sind, darauf gelegt, dann wieder Saltz, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, weisses geriebenes Brod, wie auch ein Kochlöffel voll klein

gehack-

gehacktes Petersilien-Kraut darauf gestreuet, und die Butter darein geschnitten; man darff aber zu dieser Fisch-Pasteten keine Citronen und Limonien nehmen; jedoch im übrigen selbige ablänglicht formiren, und also ferner verfertigen, wie die andern bereits beschriebenen. Wann sie eine Stund im Ofen gestanden, wird ihr ein halb Seidlein Brüh, von halb Essig und halb Wein gemacht, gegeben, und lässet man sie alsdann noch ferner ein paar Stunden bachen.

† 58. Eine Karpffen-Pasteten.

Die Karpffen, wann sie in eine Pasteten eingeschlagen werden sollen, müssen zuvor geschuppt, und so man selbige gantz einschlagen will, am Rucken nur so weit, gegen den Schwantz zu, aufgemacht werden, als weit sich das Eingeweid erstrecket; der Kopff aber wird völlig durchschnitten; dann kan man den Fisch inwendig zuvor ein wenig mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh einwürtzen, auch den Boden des Teigs mit Saltz, Pfeffer und Jngber bestreuen, und den Fisch, der Länge nach, auf der Seiten darauf legen; Wann man aber den Karpffen in Stücke zu zerschneiden beliebt, wird er am Bauch aufgemacht, und überzwerch, wie an dem Aal und Hecht, die Stücke geschnitten; Dabey zu erinnern, daß die Karpffen nicht dörffen ausgewaschen werden; Jst es ein Milcher/ kan man die Milch auch darzu hinein thun, aber von einem Rogen wird nichts darzu gethan. Wann nun also der Fisch, und zwar der Kopff, auf den Boden des Teigs geleget worden, muß man gleichfalls Saltz, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein/ wie auch klein-geschnittene Citronen-Schelffen, und ein paar Händ voll von geriebenen schwartzen Rocken-Brod, dieweil diese Brüh schwartz seyn muß, darein streuen, den Fisch mit Citronen- und Limonien-Plätzen und Butter belegen, dann den Deckel zuschlagen, die Pasteten ablänglicht formiren, und ferner verfertigen, wie bekannt; Wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden, wird ihr ein halb Seidlein Brüh, von halb Essig und halb Wein/ gegeben, und ferner ein paar oder sieben viertel Stunden lang abgebachen.

59. Eine Forellen- und Karpffen-Pasteten, darinnen man die Fische zusamt denen Gräten essen kan.

Schuppe den Fisch, mache ihn am Bauch auf, nimm die Blasen und das Eingeweid alles heraus, saltze denselben, und schneide überzwerch kleine Schnittlein darein/ giesse hernach drey Löffel voll guten Brandwein darüber, und lasse ihn also drey Stunden lang in der Kühle liegen, besprenge nach

diesen den gantzen Fisch über und über mit Essig; mache einen andern Essig heiß, rühre Pfeffer, Ingber und Negelein darein, und zwar soviel, daß er davon dicklicht werde wie ein Müßlein, und bestreiche damit, weil es noch heiß ist, den Fisch inn- und auswendig, besprenge ihn hierauf nochmahl mit Brandwein, und lasse ihn also zugedeckt über Nacht stehen; Wann er dann in die Pasteten geschlagen werden soll, so brenne zuvörderst auf beeden Seiten ein heisses Schmaltz darüber, lege ihn auf den ausgewälcherten Boden vom Teig, oben darauf aber viel Butter, zusamt dem Gewürtz, darinnen er gebeitzet worden, und klein-geschnittene Citronen-Schelffen; mache alsdann die Pasteten zusammen, setze sie in den Ofen, und lasse sie gantz langsam vier bis fünff Stunden bachen, nachdem nemlich der Fisch klein oder groß ist; man muß aber alle Stund ein Pfännlein Butter durch ein Trichterlein darein giessen, dann wird sie also warm, oder auch, nach Belieben, kalt geessen.

60. Eine gute Pasteten mit Hecht und sauern Kraut.

Man soll gesottenes saures Kraut nehmen, einen Hecht sieden und zerblättern, daß die Gräte fein heraus kommen, darnach eine Lag Butter legen, alsdann sauer Kraut, darnach von dem Hecht und gestossenen Pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß mans überschlägt; Ziemlich viel Butter muß man darein legen. Man mag es auch also in einem Französischen Blätel-Teig, in eine aufgesetzte Pastete machen, und wieder ein Hechtlein sieden, das zerstückelt ist, und die Stücklein in ein heisses Schmaltz werffen, also ein wenig bachen, und darzwischen legen; Wann mans schier anrichten will, soll mans aufschneiden, einen guten dicken Milchram daran giessen, und noch ein wenig im Ofen stehen lassen.

61. Eine gesaltzene Hecht-Pastete mit sauern Kraut.

Wann der Teig wohl mürb angemachet, wie zu den Hüner-Pasteten, so wälchere den Boden und Deckel aus, und lege zu erst gebähete, oder in Schmaltz schön trocken geröstete Weck- oder Semmel-Schnitten auf den Boden, zuvor aber siede den eingesaltzenen Hecht im Wasser wohl körnicht ab, und zerblättere ihn schön; siede oder koche auch ein gutes saures Kraut, wie solches in diesem Buch anderswo zu finden, davon das Register Nachricht geben kan; Es muß aber nicht gar zu suppicht, sondern etwas trocken seyn. Wann nun dieses alles fertig und beysammen, wird das Brod wie schon gedacht zu erst auf den Boden geleget, hernach eine Lage Kraut darauf, alsdann eine andere von dem geblätterten Hecht, dann nochmal eine Lage

Brod,

Brod / und so fort: also daß man Wechsel-weiß eine Lag Kraut und Fisch allezeit auf einander leget; doch muß man jedesmal auch Butter und gutes Gewürtz darzwischen thun, als Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, hernach die Pasteten wie gebräuchlich ferner verfertigen. Diese Pasteten kan man formiren wie man will, rund, länglicht, viereckigt, oder auch wie ein Hertz: Wann dann dieselbe gantz fertig und gebachen / kan man ihr noch ein wenig Brüh geben, und selbige also zusammen machen: Brenne ein Stäublein Meht ein / giesse ein wenig Fleischbrüh, Wein und Essig, oder an statt der Fleischbrüh nur etwas von der abgeseyheten Krautbrüh daran / würtze sie mit Pfeffer und Muscatblüh, thue auch ein wenig Butter hinein, lasse sie sieden, und giesse die Brüh schön siedend in die Pasteten, schwinge sie auf dem Blech nur ein klein wenig, laß alsdann noch eine Weile im Ofen stehen, und trags alsobald zu Tisch. NB. So es beliebt, kan man an statt des gesaltzenen Hechts auch wohl einen frischen darzu nehmen, selbigen schön körnicht in einem Saltzwasser absieden und zerblättern, auch das Brod so man will auf den Boden inwendig gantz davon lassen, und die Pasteten ohne dasselbige verfertigen: oder aber unten am Boden nur aufs wenigste eine einige Lag Brod machen, damit das Kraut nicht so bald den Boden durchweiche.

62. Eine Hausen-Pasteten.

Quelle den Hausen auf einen Rost, beitze ihn ein in Essig, Salbey / Roßmarin, Wachholderbeer, schlag ihn ein in eine Pasteten mit Butter, Pfeffer, Ingber, Negelein, laß ihn drey Stund bachen, thue viel Petersilien und Salbey in die Pasteten, mache eine Brüh darüber von Knoblauch, klein-geschnittenen Citronen-Schalen, Erbsen-Brüh, frischer Butter, allerley Gewürtz, ein klein wenig Wein-Essig, laß sie kalt oder warm essen.

63. Eine Stockfisch-Pastete.

Nimm von den besten Stockfisch, der schön weiß ist, haue die Mittelstück heraus, wann er geschlagen worden, bind und basts zusammen, laß ihn wohl wässern, überwalle ihn in Wasser, hacke ihn wie einen Hachée gantz klein, nimm die Helffte von dem Gehäck, und rühre zehen Eyer ab gantz weich, und zwey Semmel so in Milch geweicht sind, stosse dasselbige gantz klein wie einen Teig, auch Pfeffer, Saltz, Muscatblüh, misch es untereinander, oder nimm alsdenn einen irrdenen Topff, der unten eng und oben weit ist, und einen Stiel samt drey Füssen hat, schmier ihn mit zwey Fingern dick mit Schmaltz aus, mach von den gestossenen Stockfisch-Teig zwey Finger dick rund herum in den Topff eine Blatte biß oben aus / und nimm die andere Helffte, so noch übrig

von den gehackten, thue einen guten Theil frische Butter, grobe Semmel, Pfeffer, Saltz und Muscatblüh darzu, mische es wohl mit dem Stockfisch untereinander, thue den Stockfisch-Teig vors erste wohl mit Eyern ausschmieren, alsdann füll mit dem zusammen gemachten Gehäck den Topff gantz voll, biß auf einen Finger breit, und decke das Gehäck mit etwas Butter obenher zu, alsdann mit dem Stockfisch-Teig, und bestreiche es oben mit Eyern, setze den Topff in Ofen, und laß eine Stund bachen, alsdann wend den Topff um auf eine Schüssel oder Deller, schneids am kleinsten Ende auf, und gieß eine Sauçe darein, von Milchram und Eyerdottern abgerührt, die nicht gar zu dick ist, und giebs also warm.

64. Ein Stockfisch-Pastete, auf andere Art.

Der Stockfisch, nachdem er geputzt und gewässert worden, wird nur ein wenig und zwar im Wasser abgesotten oder abgeschipfft, dann nimmt man die Gräte davon heraus, wälchert aus dem zuvor angemachten Pasteten-Teig einen runden Boden/ bestreuet ihn mit Saltz und Jngber, legt den Fisch darauf, und würtzet denselben ebenfalls mit Saltz, Jngber und Muscatnüssen, leget Butter darauf, schlägt die Pasteten zu, und verfertiget sie auf die zuvor beschriebene schon bekannte Art. Wann sie dann eine Stunde im Ofen gestanden, machet man diese Brüh zusammen, und giesset sie darein; Man rechnet aber zu einem grossen halben Stockfisch ein halb Seidlein oder halbe Maas derselben, und bestehet aus einem dritten Theil Fleischbrüh, und zwey Drittheil desjenigen Wassers, darinn der Stockfisch das erstemal abgesotten worden; dann wird die Pasteten ferner abgebachen, worzu gemeiniglich anderthalb Stunden erfordert werden.

65. Eine Lachs-Pasteten.

Wann der Lachs genug gewässert, schuppt man ihn, und würtzt solchen mit Negelein, Pfeffer und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen, machet einen Butter-Teig, thut den Lachs hinein, legt hin und wieder Butter darauf, stellt solche ins Oefelein, und lässts bachen; Machet eine Senffbrüh, von Senff, Wein, und Wasser, läst solche auffieden/ thut ein wenig Gewürtz und Citronen-Safft, auch ein Stück Butter hinein, und giest es in die Pasteten; Man kan auch ein klein wenig Zucker dazu thun.

66. Eine Austern-Pasteten.

Bereite den Num. 3. oder Num. 5. 6. beschriebenen Butter-Teig, schmiere einen Schart oder Pasteten-Schüssel mit Butter, richte den Teig in den Schart,

Schart, wie schon öffters gelehret, streue auf den Boden Muscatblüh, Pfeffer, etwas Cardamomen, ein wenig Semmelmehl, würfflicht oder länglicht geschnittene Citronen-Schalen, wie auch Butter, lege dann Austern darauf, drucke Citronen-Safft darüber, tropffe etwas Oel darauf, streue dann wieder Gewürtz, Semmelmehl, Citronen-Schalen darauf; fahre ferner Lagweiß so fort, biß der Schart voll ist; Letztlich lege oben darauf wieder Butter, thue gleich etwas von der Austern-Brüh, samt etwas Wein in die Pasteten, mache den Deckel darüber, bestreich solche mit zerklopfften Eyerdottern, und bache sie schnell ab, dann wann man merckt, daß die Austern nur ein wenig in der Pasteten quackern, so sind sie fertig; wann sie lang sieden, werden sie hart. Man kan auch, so man die Brüh nicht anfänglich alle will hinein thun, selbige, wann die Pasteten erhartet ist, oben ein Loch machen, und die Brüh hinein giessen; es kan auch nach Belieben lauter Butter oder lauter Oel gebraucht werden.

67. Noch eine Austern-Pasteten.

Man nimmt die Schalen von denen Austern ab, wäschet hernach die Austern, seyhet derselben Brüh durch, legt ein gut Theil Butter in die Pasteten, samt etlichen Muscaten-Blumen und Pfeffer, thut die Austern auch in die Pasteten, und würtzet dieselbe mit Pfeffer und Muscatnüssen, leget hart gesottene Eyer darauf, gantze Muscaten-Blumen, Saltz und Butter, machet die Pasteten zu, und bachet sie nicht gar eine halbe Stund, wann sie nun aus den Ofen kommt, so giesset man ein wenig weissen Wein, Butter, Wein-Essig, Zucker und Eyerdottern darein.

68. Eine Pasteten von Aal und Austern.

Man nimmt Austern ohne ihre Feuchtigkeit, und thut sie zu den Aalen, würtzet sie mit Pfeffer, Saltz, Muscaten-Blumen, grossen und kleinen Rosinen, setzet sie in eine Pastete mit einem guten Theil Butter, und giest alsdann ihre Brüh und Feuchte oben darauf.

69. Eine Schuncken- oder Hammen-Pasteten.

Wann der Schuncken oder Hammen auf die bekannte, und anderswo in diesem Buch zu findende Art, wohl weich abgesotten worden, löset man ihm die Haut ab, streuet Pfeffer auf das Fette, beleget es mit Salbey-Blättern, und beschweret den Schuncken mit einem Stein oder Gewicht, daß er wohl zusammen gepresset wird; Wann man ihn nun des andern Tags einschlagen will, machet man einen guten mürben Teig an, (dann der Schuncken ist bereits gesotten,) walchert ihn aus, und bestreuet den Boden mit geriebe-

riebenen Brod, leget den Schuncken darauf, jedoch ohne die Schwarten und Salbey / welches beedes man zuvor hinwegnimmt, an deren statt bestreuet man den Hammen oder Schuncken mit Muscatenblüh und Cardamomen, beleget ihn mit Citronen-Plätzen und Sardellen, schneidet ein wenig Butter darauf, und verfertiget die Pasteten wie gebräuchlich, bestreichet sie mit Eyern, stellets im Ofen, und lässet sie schnell bachen; Indessen machet eine gute Sardellen-Brüh zusammen/ und nehmet derselben ohngefehr zu einer solchen Pasteten anderthalb Dutzent, lasset selbige wohl wässern, und im schlechten Wein wohl absieden, zwinget sie dann durch, thut Butter und Gewürtz darzu, und so es beliebt, brennt ein klein wenig Mehl daran, druckt Citronen-Safft und dergleichen klein-geschnittene Schelffen darein, giesset die Brüh in die Pasteten/ und lasset sie eine halbe Stund in allen bachen.

70. Eine Schuncken-Pasteten, auf andere Art.

Wässere den Schuncken vier und zwantzig Stunden lang, schneide das Schwartze an der innern Seite davon, ziehe ihm die Schwarte oben ab, und haue das untere lange Bein davon hinweg; mache einen festen Teig an, wälchere den Boden eines guten Daumens dick aus, damit er nicht durchweiche, belege denselben ein wenig mit Butter, Lorbeer- und Salbey-Blättern, lege den Schuncken darauf, würtze denselben mit gestossenen Pfeffer und Muscatenblüh, bestecke ihn mit gantzen Gewürtz-Negelein, und länglicht-geschnittener Zimmet / lege darauf wiederum ein gut Theil in Stücke zerschnittene Butter, Salbey, Lorbeer-Blätter, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen; schlage den Deckel darüber, und verfertige die Pasteten wie gebräuchlich, und lasse sie, nachdem der Schuncken groß, drey oder vier Stunden lang bachen.

71. Eine Artischocken-Pasteten.

Mache einen Butter-Teig, wie zum Butter-Küchlein, nimm abgesottene Artischocken-Kern, ein paar abgesottene Brieß, schneid die Brieß in Stücklein, etliche ausgekörlte Krebß, würtze und saltze es, und schlag es in die Pasteten, lege ein Stück Butter darzu in die Pasteten, der Artischocken-Kern aber müssen am meisten seyn, decke es zu, und laß es im Oefelein bachen, nehme alsdann Artischocken-Kern, siede sie in Fleischbrüh, treibe sie durch einen Seyher, thue gutes Gewürtz auch ein Stück Butter daran, mach ein Loch oben in die Pasteten, gieß hinein, und trags zu Tisch.

72. Eine

72. Eine Artischocken-Pasteten, auf andere Art.

Nimm schön Mehl, siedend Wasser, ein Stücklein frische Butter, und ein wenig Saltz, darein thue noch ein wenig frisches Schmaltz, rühre es wohl untereinander, daß es ein fein geschmeidiger Teig wird, und sich mandeln lasse, laß indessen sechs oder sieben Artischocken, die schöne Böden haben, nicht gar zu weich kochen, dann nimm die Böden davon, lege sie in einen Tiegel, giesse gesottene Fleischbrüh darauf, Pfeffer, Cardamomen, Muscaten-Blumen und Butter, wenn sie ein wenig gekocht, lege sie heraus, daß sie verträuffen, nimm von den Teig, mandele oder wälchere eines Messerrückens dick einen Platz so groß, daß er drey Finger quer ohngefehr um und um vor die Artischocken Böden geht, lege die Böden in der Mitten darauf, daß es spitzig zugehe, und streue Gewürtz darzwischen, auch Stücklein Butter, mandele darnach wieder einen Teig / der etwas dünner ist als der Boden, und lege es darüber, mandele wieder einen Teig noch dünner, und schneide davon wie die Blätter an Artischocken viererley Sorten, bestreiche den Teig mit Eyerdottern, daß die Blätter daran kleben können, mache sie spitzig zu wie an einer Artischocken, die kleinsten oben, und so biß herunter, bestreiche sie auch mit Eyerdottern, und schneide den Teig unten herum gleich, dann schneide solches zackigt, daß immer ein Zacke oben, die andere unterwerts liege, bache es im Oefelein fein gelb, mache alsdann oben ein Löchlein darein, nimm die Suppe, worinnen die Artischocken gekocht, und giesse sie durch ein Trichterlein darein, leg frische Weinblätter um eine Schüssel, und setze die Pasteten darauf.

† 73. Eine Ollapotrid-Pasteten.

Zu einer Ollapotrid-Pasteten von zweyen Hünern und zwey oder drey Tauben, wird der Teig von zwey Diethäufflein Mehl angemacht; wann nun die Hüner und Tauben sauber geputzet oder abgebrühet und gewässert sind, muß man selbige in vier Theile zerschneiden, und dann mit vermischten Saltz, Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh nach Nothdurfft einwürtzen, ein klein wenig Wein daran giessen, wie bey der Butter-Pasteten Num. 3. beschrieben, und also miteinander wohl schwingen; hierzu kan man auch zwey oder anderthalb Pfund Krebse absieden, dieselbige ausschählen, zwey paar kälberne Briese oder Halsdrüse ein wenig im Wasser abschipffen und zu Plätzlein schneiden; ingleichen auch eine gute Hand voll Morgeln oder Maurachen sauber brühen, oder ein wenig im Wasser besonders absieden lassen, und so dann ferner diese dreyerley Stücke in einer Schüssel besonders mit vorigen Gewürtz und ein wenig Wein nochmal schwingen; worzu man auch ein paar Spißlein, oder et-

wann 10. kleine Vögelein nehmen kan, selbige sauber rupffen, ausnehmen, waschen, und zusamt etlichen Leberlein und Mägenlein, von denen Hünern und Tauben, so zuvor im Schmaltz geröstet worden; nicht weniger auch etwas von grüner Waar, nachdem es die Zeit giebt, als etwann einen Käs- oder Blumen-Kohl, Spargel, Kartes, und frische oder aufgedörrte Artischocken-Kerne, welche zuvor sauber geputzt, und im Wasser nur ein wenig abgesotten worden, darunter mischen. Dieses alles kan noch ferner mit kleinen Knödlein oder Knöpflein von Kalbfleisch, nur also frisch gemachet und ungesotten, wie auch mit kleinen Bratwürsten, und etwann sechs oder mehr Dottern von hart gesottenen Eyern, nach selbst eigenen Belieben hinzu gethan und vermehret werden. Wann nun solches alles beysammen, und der Platz oder Boden von dem Teig ausgewälchert ist, pfleget man auf besagten Boden ein wenig Saltz und Pfeffer zu streuen, und die Hüner und Tauben zu unterst, dann die Krebse, Briese und Morgeln, auf solche die Vögel, Mägen und Leberlein, und dann die grüne Waar, Knödlein, Würst und Eyerdottern darauf zu legen. Dieses wird nun wiederum wohl mit Gewürtz bestreuet, nemlich mit Saltz, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, unter einander vermischet; dann kan man ungefehr anderthalb viertel Pfund Butter Plätz-weiß darauf schneiden, und also die Pasteten allerdings gar verfertigen; wie solches ausführlich bey den vorigen beschrieben worden. Solche und andere dergleichen Ollapotrid-Pasteten müssen in allem wohl zwey oder dritthalbe Stunden bachen. Wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden, pfleget man ein halb Seidlein gute Fleischbrüh oben durch ein Trichterlein hinein zu giessen, und ist nichts daran gelegen, ob sie kalt oder warm seye; Wann dann die Pasteten gantz fertig und abgebachen, muß man oben zwischen den Band und den Ausschnitt ein Löchlein machen, ein wenig Brüh heraus lauffen lassen, ein zerklopfftes Eyerdötterlein mit derselben anrühren, und dann diese Brüh oben durch ein Trichterlein wiederum in die Pasteten hinein giessen.

† 74. Eine Ollapotrid: Pasteten, von einem Krebs: Teig.

Nimm zu einem Diethäufflein oder Achtel Mehl zwey Pfund ausgeschählte Krebse, nemlich die Schwäntze und Scheeren, stosse oder hacke selbige so klein, als es seyn kan; Dann schütte das Mehl, wie sonst zu einem andern Teig, heraus auf ein Bret, und mache in der Mitte ein Grüblein, lege zu erst die gestossenen Krebse, alsdann ein halb Pfund frisches Schmaltz, und einen halben Vierling oder ein Achtel-Pfund Butter darauf; wiewol man auch lauter Butter nehmen kan; wirff ein Händlein voll Saltz darzu, schlage ein Ey daran, und rühre es mit siedenden Wasser ferner untereinander,

wie

wie bey denen andern Teigen gleich Anfangs beschrieben; Wann solcher zusammen gewircket, muß man ihn ein wenig liegen oder ruhen lassen, und alsdann eine Pasteten daraus verfertigen, wie die erst gleich vorhergehends beschriebene Pasteten. NB. Etliche zerstossen die Krebs-Schalen klein, rösten sie in Butter, giessen Wasser daran / lassen es ein wenig zusammen sieden, damit es schön roth werde, und zwingens dann durch; Dieses durchgezwungene lassen sie mit einer siedenden Brüh wiederum sieden / und machen damit den Teig an; doch kan man auch, so es beliebt, gleich Anfangs eine Fleischbrüh, an statt des Wassers, nehmen. Auch ist zu erinnern, daß, wann die Schalen auf diese Weise in Butter geröstet werden, man der andern Butter zum Teig etwas weniger vonnöthen habe.

75. Aufgesetzte Pastetlein, ohne Teig.

Erstlich nimm einen kälbernen Schlägel, schneid die Haut und das Geäder alles hinweg, hacks klein, weich um einen Kreutzer Semmel ins Wasser, drucks aus, und hacks ebenfalls unter das Fleisch, thue auch Ochsen-Marck oder Fett, nachdem viel Fleisch ist, und grünen Petersilie darunter, schlage sechs Eyer daran, Saltz und Gewürtz nach Belieben; Mache einen Teig, wie zu Knödlein, gantz klein, nimm einen blechenen Reiff, setze ihn auf einen blech- oder silbernen Teller auswendig, vermach den Reiff mit einen groben Teig, Fingers dick unter sich, daß der Reiff nicht weichen kan, thue das gehackte Fleisch darein / treibs auf, wie eine aufgesetzte Pastete, daß es den Reiff gleich ist; Hernach fülle darein kleine Hünlein, Brieß, Euter, Schwammen, Krebse, Spargel, was du willt, so aber alles vorher überbrennt oder überschipfft werden muß; hernach mache von den obig gehackten Teig eine Platte darüber, und bachs im Ofen oder in einer Dorten-Pfanne; Wanns gebachen, so mache eine Dotter-Suppe, mit Citronen-Safft durchsäuert, und fülle sie darein, thue den Reiff samt den Teig weg, und giebs auf die Tafel. NB. Man kan auch kleine Pastetlein daraus machen.

76. Eyer-Käß-Pastetlein zu machen.

Bereite einen schon vielfältig beschriebenen Butter-Teig, schmiere kleine Pasteten-Schärtlein mit Butter, richte den Teig darein, und mache den unter den Eyern beschriebenen Eyer-Käß / gieß diese zusamm gemachte Eyer mit Kern oder süssen Raum in den Teig; Decke diese Pastetlein oben mit keinem Deckel zu, sondern lasse sie offen bachen / so werden sie oben schön braun; Wann sie zu Tisch getragen, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet. NB. Oder man kan den Eyer-Käß allerdings verferti-

gen, solchen in einen Seyher oder Durchschlag thun, daß er verseyhet, wann er nun kalt ist, kan man noch etliche Eyer daran schlagen/ Mandeln mit Rosen-Wasser abstossen, und solche unter den Eyer-Käß rühren, dann diese Füll an statt des Raums mit Eyern in die Pastetlein füllen, und also bachen. (Für Krancke.)

77. Kleine Kalbfleisch-Pastetlein.

Darzu muß man nehmen gehacktes Kalbfleisch, Corinthen, Citronat, abgeschählte und klein geschnittene Mandeln, Muscatenblüh, frische Limonien oder Citronen-Schalen/ Ingber, Butter, und läst sie in einer Dorten-Pfannen gar bachen.

78. Eine Pasteten von Castanien.

Nimm Castanien, soviel du willt, lege sie Tag und Nacht in frisch Wasser, schähle sie, hacke Kalbfleisch und rindernes Marck, wie zu Klösen, mandele oder wälchere von guten Teig einen Boden, leg von dem Gehäck darauf, Castanien, und wieder Gehäck, bis es genug, oben noch Gewürtz, Pinien-Nüßlein, Citronen-Schalen, auch Butter darauf gelegt; gieß ein klein wenig Wein darzu, bestreich es mit Eyern, und mache einen Deckel darüber; du darffst sie nicht gar zu hoch machen, knäuffe sie hübsch zierlich, und laß sie bachen; Zu den Lufftloch kanst du ein wenig Wein eingiessen.

79. Kleine Spanische Pastetlein.

Mache einen mürben Teig an, mit Butter, Mehl und Eyerdottern, mach keine dünne Pastetlein darus, hacke das Fleisch von abgesottenen Hünern, ein in Raum geweichtes Brod, zwey kälberne Brieß, rindernes Marck, Krebse, Schnecken, Saltz und gut Gewürtz, soviel als dich gut dünckt, hacke alles durcheinander, feuchte es mit Hüner-Brüh an, thue es in kleine Pastetlein, decke es mit Spanischen Butter-Teig zu, schiebe sie in den Ofen, und bachs vor Krancke. NB. Man kan auch Zwiebeln, und ziemlich viel Schwammen darzu nehmen.

† 80. Kleine Pastetlein.

Zu denen kleinen Pastetlein kan man den Teig eben auch also anmachen, wie zu denen grossen vorher beschriebenen Pasteten. Es wird nemlich zu einem Diethäufflein Mehl, ein halb Pfund Schmaltz, ein Händlein voll Saltz, und ein einiges Ey genommen, alles mit siedenden Wasser angemacht, und

zusam-

zusammen gearbeitet; Wann dann dieser Teig ein wenig geruhet hat, kan man kleine Pastetlein daraus machen, so groß man selber will; zu erst aber runde Plätzlein auswälchern, und rings herum den Teig mit der Hand drey Finger breit in die Höhe auffetzen, dann ein Gehäck darein füllen, dessen Beschreibung man bey der Num. 3. beschriebenen Pasteten nachschlagen kan. Wann nun die Pastetlein mit dem Gehäck also gefüllt sind, kan man ein Limonien-Plätzlein, zusamt ein wenig Butter darauf legen, den Teig inwendig mit einem Ey oder heissen Wasser ringsherum bestreichen, Deckelein und kleine Schlötlein darauf machen; ein- oder zweymahl mit einem zerklopfften Ey bestreichen, und in einen Ofen eine halbe Stund lang bachen lassen; Es muß aber der Ofen zuvor recht erhitzet seyn, und wann man solche hinein schiebt, das Feuer bey einer gleichen Hitze erhalten werden, welches allezeit bey allen Pasteten zu beobachten.

† 81. Kleine Pastetlein, auf andere Art.

Die kleinen Pastetlein kan man auch von dem mürben Teig, welcher mit Kern und Butter angemacht wird, und Num. 4. beschrieben zu finden machen; man muß aber selbige in kleine kupfferne Schärtlein richten, und alsdann entweder vorbemeldtes Gehäck, oder auch Briese, Morgeln und Krebse darein füllen; welche aber zuvor also zugerichtet werden müssen, wie bey der Olla, potrid-Pasteten bereits gelehret worden; man muß aber zuvörderst die Schärtlein wohl mit Butter schmieren, dann von dem ausgewälcherten Teig, soviel man etwan darzu vonnöthen hat, in die Schärtlein legen, und selbigen den Schärtlein gleich machen; alsdann das Gehäck, oder aber die Briese, Morgeln und Krebse darein füllen, oben mit Butter belegen / und Gewürtz darauf streuen, mit Deckeln bedecken, und ferner verfertigen, wie die andern Pastetlein; Alsdann zusamt denen Schärtlein auf einem Blech im Ofen setzen, und auch eine halbe Stund bachen lassen; Wann man sie zu Tisch trägt, wird ein wenig heisse gute Fleischbrüh, oder auch, so man will, durchgezwungene Krebs-Brüh, von denen Krebs-Schalen zusammen gemacht, und also siedend hinein gegossen.

82. Andere kleine Pastetlein, so bald zu machen.

Der Teig wird mit Mehl und siedenden Wasser angemacht, in das siedende Wasser aber ein guter Trocken Schmaltz oder Butter geworffen; dann rühret man das Mehl damit an, saltzet es auch, und nimmt nach Belieben ein Ey darzu; nachdem wircket und arbeitet man den Teig zusammen, und wälchert denselben etwas dünn aus; dann werden runde Plätzlein daraus

geschnitten; oder man nimmt ein gemeines Trinck-Gläßlein, auf einem Füßlein stehend, und drucket den Teig damit ab, so werden die Plätzlein in einer Runde und Grösse; Indessen wird ein Gehäck, so Num. 3. beschrieben, angemacht, und auf jedem Platz, so an statt des Bodens dienet, vertheilet, selbiger alsdann mit einem zerklopfften Eyerdottern bestrichen, und mit einem andern dergleichen Platz zugedeckt; letztlich ringsherum artig zusammen gemachet, verzwicket, und aus einem Schmaltz heraus gebachen.

83. Noch andere kleine Pastetlein.

Nehmet drey gute Hand voll des schönsten Mehls, und einen Vierling oder Viertel-Pfund Butter, machet in der Mitte des Mehls ein Grüblein, schlaget zwey Eyerdötterlein daran, und schneidet die Butter wohl dünn hinein, saltzet das Mehl nach Gutduncken, und würcket alles wohl darunter; Alsdann feuchtet es ungefehr mit ein paar Eyer-Schalen oder halben Glaß voll Wasser an, damit man den Teig recht und noch besser zusammen würcken könne. Doch muß absonderlich in Acht genommen werden, daß man nicht lang mit umgehe, weil sonst dieser Teig gar zu zähe wird, hierzu aber schön lind bleiben muß; Dabey dann nothwendig zu erinnern, daß er sich nicht in der Wärme, sondern weit besser an einem kühlen Ort machen lasse. Wann nun der Teig beysammen, wälchert man einen Platz aus, ungefehr in der Dicke eines Messer-Rucken; Dann drehet man mit einem darzu gehörigen runden Pasteten-Holtz, wie Plätzlein nacheinander heraus, oder aber man nimmt, aus Mangel desselbigen, nur von einem Papier die Grösse, und schneidet sie mit einem Messer aus dem Teig; die Deckelein werden eben so gemacht, doch müssen sie darzu etwas kleiner seyn, und absonderlich diese Pastetlein nicht allzu groß gemachet werden, dann wie kleiner je besser sie sind, die grössere Plätzlein werden von freyer Hand aufgesetzt; Indessen kan man das darzu gehörige Gehäck zusammen machen, bestehend aus Kalbfleisch, welches zuvor abgeschipffet, und mit einem ziemlichen Theil Rindfett und Marck gröblicht zerhacket wird, jedoch also, daß das Fett und Marck ungeschipffet bleibe, und nicht davor abgesotten werde; Dieses Gehäck mischet man in einer Schüssel wohl durcheinander, thut allerley Gewürtz daran, als Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh oder dergleichen Nüsse; auch Citronen-Marck, und von demselben klein-geschnittene Schelffen; giesset auch ein wenig Essig und Fleischbrüh daran, dann diß Gehäck muß etwas dünn seyn, füllet alsdann die Pastetlein damit an, bestreichet sie mit einem zerklopfften Ey, machet die Deckelein darüber, legets auf die Pastetlein, und druckets ringsherum wohl zusammen, doch darff man sie eben nicht zwicken, als wie die andere zuvor gedachte; Wann sie nun alle zusammen fertig, so bestreichet man sie oben mit einem zerklopfften

klopfften Ey, und sticht auf alle Deckelein mit einem Messer ein kleines Löchlein, und thut ein klein Brocklein Butter darauf; Dann leget man ein Papier auf ein Blech, bestreuet es ein wenig mit Mehl, setzet die Pastetlein darauf, schiebts in Ofen und bächt sie geschwind ab; dann sie dörffen über eine gute viertel Stund nicht bachen.

84. Prinzesse-Pasteten.

Nimm Zucker-Teig, mach kleine Pastetlein in kleine blecherne Mödel, auf das dünste als du kanst, thue eine gebratene Capaunen-Brust darein, die gehackt ist mit Ochsenmarck, würtze es mit gesaltzenen Gewürtz, du kanst darunter mengen Schwammen in Butter geröst, und andere gute Sachen, wann sie gefüllt, so decke sie mit selbigen Teig, in einer viertel Stund sind sie gebachen.

85. Wännlein-Pasteten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Butter, drey viertel Pfund Mehl, zerreibe es klein, saltze es, thue drey Eyerdottern daran, und so viel Kern als nöthig, würcke es untereinander, daß es ein glattes Teiglein werde / thue dasselbe in eine erdene Schüssel, und decke sie mit einer andern, wann es so lang Zeit hat, zu; hernach nimm Briese, übersiede sie in einer Fleischbrüh, schneide sie Plätzlein-weiß; ingleichen auch gespicket und gebratene Lamms-Nierlein, gebratene Brat- oder Knack-Würste. Thue die ausgeschählte Schwäntze von Krebsen und Schnecken, welche vorhero eine Weile in Fleischbrüh gesotten haben, ingleichen überbrüte gedörrte oder frische Morgeln, klein-geschnittene Artischocken-Kern und frische Erbsen, oder Spargel darzu, lasse in einem Häselein eine gute Rind-Suppen sieden, die nicht versaltzen ist, brenne ein wenig Mehl darein, würtze sie mit Pfeffer, Muscatblüh, und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen, lasse sieden, und giesse es über die oben-beschriebene Sachen in einen stollichten Hafen, lasse alles zusammen nochmal sieden, daß es einen guten Geschmack bekommet, seyhe hernach die Brüh herab, hebs auf, und lasse die obbesagte Stücke erkühlen. Hernach nimm den Teig / überwürcke ihn noch ein wenig, und wälchere denselben, daß er ungefehr zwey gute Messer-Rucken dick seye, formire ihn in die Wännlein, welche vorhero mit Butter geschmieret, lege die oben beschriebene Sachen untereinander hinein, würtze es, lege etliche Schnittlein Butter darauf, giesse ein paar Löffel-voll von der Brüh, worinnen die obige Sachen gesotten haben, daran, daß sie ein wenig safftig bleiben; Mache einen glatten Deckel darüber, bestreichs mit einem zerklopfften Ey, setze sie in die Dorten-Pfannen, laß drey viertel Stunden lang gemach bachen, nimm sie aus den küpffernen Wännlein heraus, legs

in eine Schüssel, lasse indessen die abgegossene Brüh mit einem guten Stück Butter wieder aufsieden, mache oben in den Deckel ein kleines Löchlein, giesse durch ein Trichterlein etliche Löffel voll Brüh hinein, trage sie gleich auf, dieweil sie warm seyn. NB. Man kan zu diesen Pastetlein einen Teig nehmen welchen man will, auch so gar einen blätterigen Butter-Teig, da man sonst Dorten daraus zu machen pfleget. Auch kan man, wie in eine Ollapotrid-Pasteten, junge Hüner darein füllen, oder auch ein Gehäck vom Kalbfleisch nach eigenen Belieben.

86. Kleine Pastetlein von Schnecken.

Kocht die Schnecken in halb Wein und halb Fleischbrüh, thut darzu Butter, Pfeffer, Muscaten-Blumen, und Majoran; Wanns wohl gekocht, so lasset sie erkalten; Machet die Pastetlein von Butter-Teig, thut die Schnecken und Semmel-Brosen, so erst in Butter gebraten, hinein, wie auch Brieß, und bachet sie; Wann man sie will auftragen lassen, so machet die Brüh, darinnen sie gesotten, warm, und giesset sie darein. (Für Krancke.)

† 87. Kleine Krebs-Pastetlein zu machen.

Nehmet einen guten Theil Krebse, schählet sie, und machet davon ein Gehäck zusammen auf folgende Art: Hacket dieselbige klein, röstet ein wenig Eyer-Brod in Butter, und rühret es unter die gehackten Krebse; Wem es beliebt/ der kan auch ein wenig frisches Marck mit darunter hacken; würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, oder auch einer Muscaten-Nuß, stosset die Krebs-Schalen, samt etlichen gantzen Krebsen, klein, und röstets wohl im Butter, wie bereits bey denen grossen Pasteten gelehret worden; Alsdann giesset auch gar ein wenig Fleischbrüh oder Wasser, oder halb Brüh und halb Wasser daran, lasset die gerösteten Schalen ein wenig sieden, bis sie eine schöne rothe Brüh geben, zwingets durch, und machet von einem schönen Mehl mit dieser Krebs-Brüh ein Teiglein an, welches lehn und lind ist, worzu man auch ein gut Theil Butter nehmen, und entweder mit den Krebs-Schalen sieden, oder aber in das Mehl schneiden, und mit dieser Brüh den Teig ferner anmachen kan; Es werden aber auch ein oder zwey Eyerdötterlein gleich zu erst mit unter das Mehl gerühret; Wann nun der Teig also beysammen, so wälchert man ihn hübsch aus, und formiret selbigen in artliche küpfferne Schärtlein, sie seyen gleich ablänglicht oder rund, schmieret aber dieselbe zuvor wohl mit Butter/ und füllt hernach das Krebs-Gehäck hinein; Von der Krebs-Brüh aber, davon der Teig zusammen gemacht wird, muß man sehen,

daß

daß ein wenig übrig bleibe, damit man auf das Gehäck in alle Pastetlein, wann sie eingefüllt worden, ein wenig giessen könne, damit sie auch inwendig schön roth und safftig werden; dann aus Ermanglung dieser rothen Brüh, müste man sonst ein wenig Fleischbrüh nehmen; nachmahls kan man sie ringsherum in etwas mit Eyern bestreichen, die Deckelein darauf machen, an dem Rand artlich abzwicken, und alsdann geschwind heraus bachen.

† 88. Noch andere Krebs-Pastetlein.

Man nimmt zehen oder zwölff lebendige Krebse, thut zuvor bey der Nasen das Bittere heraus, zerstösset sie in einem Mörsel klein, und zwingets hernach mit einer kalten Fleischbrüh durch einen Seyher; Dann lässet man die Brüh siedend werden, thut ein wenig Butter darzu hinein, und machet den Teig damit an, in welchen entweder drey Dötterlein und ein gantzes Ey, oder zwey Dötterlein und zwey gantze Eyer, geschlagen werden; Selbigen formiret man nachmahl in Schärtlein, und füllet gemeiniglich ein Krebs-Gehäck, oder zuvor abgesottene gantz ausgeschählte Krebse hinein, würtzet sie mit scharffen Gewürtz, thut ein wenig Butter darzu, giesset etwas von obiger, oder nur gemeiner Fleischbrüh daran, und verfertiget sie, wie die bereits beschriebene. NB. Zu denen Krebs-Pastetlein können die Krebse, weil mit den Lebendigen gar übel umzugehen, zuvor mit siedenden Wasser angebrühet, und, wann sie zerstossen, in Butter geröstet, nachmahl Fleischbrüh daran gegossen, und miteinander gesotten werden, so wird die Brüh schön roth, sonderlich so man die angebrühte Schalen mit abstösset; dann kan man die ausgeschählten Krebse klein hacken, unter das Mehl mischen, und den Teig damit anmachen.

† 89. Krebs-Pastetlein, auf andere Art.

Nimm ein Pfund Krebse, schneide selbigen lebendig die Nasen herab, daß das Bittere heraus komme, und stosse sie alsdann, legs in eine Pfanne oder stollichten Hafen; giesse einen Kern oder süssen Raum daran, und lasse sie sieden, bis die Milch schön roth wird; alsdann zwinge sie durch, weich eine Semmel in den Kern, drucke sie wohl aus, daß man sie kneten kan, würcke etwas von Butter und Mehl darein, daß der Teig nur ein klein wenig beysammen bleibe, lasse ihn eine Weile auf einem Bret im Keller stehen, damit er etwas steiff werde, schneide kleine Plätzlein daraus, und setze davon Pastetlein auf, fülle sie mit Krebs-Gehäck, oder gantz ausgeschählten Krebsen; streue ein wenig klein-zerschnittene Citronen-Schelffen darein, mache Deckel, wie bey den vorigen, darüber, lege Papier auf ein Blech,

setze hernach die Pasteten darauf, und lasse sie schön schnell eine Viertel-Stund lang bachen.

90. Krebs-Pastetlein, noch auf andere Weise.

Machet einen Teig an, wie zu den Raviolen, und setzet davon Pastetlein auf, so groß ihr selbsten wollet; füllet eine Füll darein von gehackten Krebsen oder Briesen, oder aber von Krebsen und Briesen untereinander; Ingleichen auch, welches fast noch besser, von Krebsen, Morgeln und Artischocken-Kernen zusammen gehacket; würtzet es mit guten Gewürtz, und feuchtet es mit ein wenig Fleischbrüh an, leget ein Stücklein Butter darauf, machet Deckelein über die Pastetlein, und bachet sie schön hell aus einem Schmaltz; zuvor aber stosset die Schalen, von denen Krebsen, auf das kleineste / röstet solche ebenfalls im Butter, so wird dieselbige gantz roth davon, und zwingt es dann durch; Oder man kans auf diese Weise machen: Die Krebs-Schalen werden, wie schon gedacht worden, im Butter geröstet, hernach ein wenig Wasser oder Fleischbrüh daran gegossen, wohl gesotten, und alsdann durchgezwungen, so geben sie auch eine schöne rothe Brüh; Wann nun die Pastetlein gebachen, und wohl heiß sind, muß man sie geschwind durch diese rothe Butter / oder obermeldete roth-gefärbte Brüh ziehen, so werden sie schön roth und gut seyn.

91. Krebs-Pastetlein, wieder auf andere Weise.

Man muß auf einen Tisch hundert Krebse haben, wann sie nicht groß seynd, so siede und trockne sie ab, hernach mache sie auf, behalte die Schwäntze und Scheeren besonders, und die Aederlein und das Gelbe auch besonders, stosse die Schwäntze und Scheeren in einem Mörßner / daß es wie ein Teig wird, weiche die Brosen von einer Zweyer-Semmel in Milch, drucke sie wohl aus, thue sie nebst einem Stück Butter und ein wenig Pfeffer zu denen Krebsen in den Mörßner, stoß es wohl untereinander, daß ein schön rothes Teiglein wird, von diesen soll man kleine Pastetlein auffsetzen, man muß aber zu erst von einen mürben Teig kleine Blätlein auswälchern, daß man sie darauf setzt / der Boden hält sonst nicht, füllt eine Krebs-Füll, wie in die Krebs-Pastetlein, hinein, man kan auch ein grünes Kraut daran schneiden, oben Butter darauf legen, mit einen Papier umbinden, und bachen lassen, sie dörffen nicht lang bachen, und muß man sie warm geben. NB. Es ist zu mercken, daß man zum Teig, an statt des Mehls, klar-geriebene Semmel zum Auffsetzen der Pastetlein nehmen muß. (Für Krancke.)

Krebs-

Krebs-Pastetlein, wieder auf andere Art.

Man nimmt ein Pfund Mehl, drey Viertel-Pfund Butter, die Helffte Krebs-Butter, und die andere Helffte gemeine, zwey Eyerdottern und ein gantzes Ey. Der Teig wird auf folgende Art gemacht: Erstlich wird die Krebs-Butter zerlassen, und bleibt stehen bis sie abgekühlet, alsdann in das Mehl geschnitten, und ein wenig mit der Hand in dem Mehl zerrieben, folgends wird die andere Butter darein geschnitten, und auch mit dem Mehl abgerieben, dann die Eyer daran geschlagen, und ferner mit Wasser angemacht, auch gesaltzen. Die Füll wird also gemacht: Man hackt Briese und Krebse gantz klein, mischt eine Semmel-Brosam, so im Kern geweicht, darunter, und feuchtet es mit Eyerdötterlein an; Wann sie eingefüllet sind, so thut man eine zerlassene Krebs-Butter darein.

Die Krebs-Butter wird auf folgende Art gemacht:

Es werden die Schalen von Krebsen mit Butter, nach Gutgeduncken, zerstossen, so klein, daß man es nicht siehet, daß es Schalen gewesen sind, dann läßt man eine Butter in einen Pfännlein zerschleichen, und thut die mit Butter abgestossene Krebs-Schalen hinein, röstet solches miteinander, thut es aber immer vom Feuer und wieder darüber, und ziemlich lang auf solche Weise angehalten; man darff sie also nicht gantz heiß werden lassen, dann wird sie durch ein Tuch gezwungen, so ist sie fertig. NB. Es dörffen eben keine gantze Krebse darzu genommen werden, sondern nur bloß die Schalen, und müssen die sogenannten Karren auch davon gelassen werden.

92. Marck-Pastetlein zu bachen.

Nimm ein Pfund Mehl, ein Pfund Butter, drey Eyerdottern und ein wenig Wasser, saltze und arbeite den Teig ab, wie zu denen Butter-Pastetlein, darnach nimmt man ein halb Pfund Marck, ein halb Pfund Mandeln, die Mandeln werden mit ein wenig frischen Wasser gantz klein abgestossen, darnach nimmt man eine zwey Pfenning-Semmel, weichet sie im Kern, dann wird diese eingeweichte Semmel zusamt den Mandeln und Marck untereinander wohl zerstossen, zusammen in einen Napff gethan, vier gantze Eyer und sieben Dötterlein daran geschlagen, nach Belieben gezuckert, und der Teig in die mit Butter geschmierte Schärtlein geleget, und die Füll hinein gethan, es werden aber keine Deckelein darauf gemachet, sondern nur eine Stund lang im Oefelein gebachen.

† 93. Pastetlein mit Krafft-Zeug, oder süsser Brüh.

Nehmet ein Viertel-Pfund Butter, lassets zergehen, rühret drey gantze Eyer, acht Loth durchgesiebten Zucker, und schönes Mehl darein, soviel darzu vonnöthen; würcket daraus einen Teig zusammen, und wälchert ihn aus, formiret ihn rund, Hertz-weiß, oder viereckigt, nach Gefallen, setzet sie auf, oder schlaget sie über, wie ihr wollet, und machet dann diese Füll darein: Nehmet gröblicht abgestossene Mandeln, würfflicht-geschnittenen Citronat, Citronen- und eingemachte Pomerantzen-Schelffen, wie auch Zimmet, Zucker, Muscatenblüh und Cardamomen, mischet alles wohl durcheinander, und feuchtet es mit einem süssen Wein an, füllets dann in die Pastetlein, beleget sie oben mit Citronat, oder bestecktes mit ausgeschlagenen Citronen- und Pomerantzen-Bögen, machet artige Deckelein darauf, bezwicket und bestreichet sie dann mit einem gantz zerklopfften Ey, und lasset es geschwind abbachen. NB. Wann man will, kan man es auch mit Johannes-Beerlein, Prinellen, oder Quitten füllen, und zu unterst die obenbeschriebene süsse Füll, das andere aber darauf legen; Doch müssen die Johannes-Beere also frisch darein gelegt, die Prinellen aber zuvor im Wein, und die Quitten im Zucker und Wein etwas weich gesotten werden. Sollte es ausser der Zeit seyn, daß man solche nicht frisch haben könnte / kan man sie eingemacht nehmen, und oben darauf vom Teig ein Krönlein setzen, damit sie denen Pastetlein desto ähnlicher seynd.

† 94. Spanische Pasteten.

Nimm ein gutes Mehl, zehen Eyerdottern, ein klein wenig Butter, und etwas wenigs Wasser und Saltz, mache den Teig an, und aus demselbigen zwölff Stücklein, eines so groß als das andere; dann wälchere diese zwölff Stücklein alle gar dünn und rund. Nimm ferner schön frisches schweinenes Schmaltz, oder eine Butter, bestreiche damit die ausgewälcherte zwölff Blätter, und lege dieselbige alle auf einander, nimm das Walcher-Holtz, und wälchere von neuen ein schönes breites Blat daraus, so ist der Teig gemacht. Nach diesem nimm Aepffel, schähle und schneide Plätze daraus, setze ein Schmaltz über das Feuer, und bache die Aepffel heraus, hacke solche klein, thue Zucker, Zimmet und kleine Weinbeerlein daran; Lege solche gantz glatt auf den Teig, schlage das Blat herüber, schneide das ungleiche mit einem Messer hinweg, und lasse sie im Oefelein bachen.

† 95. Eine

† 95. Eine Butter-Schlangen.

Wann man aus dem Num. 3. oder auch folgenden Butter-Teigen eine Butter-Schlange machen und bachen will, muß man den Teig gantz in die Länge an einem Stück, und einer starcken Spannen breit auswälchern; das Gehäck darzu wird also gemacht: Erstlich werden abgezogene Mandeln gröblicht, und ein Citronat würfflicht geschnitten, ein wenig geriebenes weisses Brod im Schmaltz wohl trocken geröstet, und über einem Kohlfeuer, daß es ein wenig erwarme, darunter gemischt: alsdann Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatblüh darein gerühret, und mit Rosen-Wasser oder Spanischen Wein angefeuchtet. Nun diese Füll oder dieses Gehäck wird auf den ausgewälcherten Teig, so lang er ist, ausgebreitet und vertheilet; zuvörderst der Teig also geschnitten, daß er vornenher etwas dicker, und zu End ein wenig schmäler oder zugespitzter seye; auch muß zuvor selbiger an dem Gehäck mit einem zerklopfften Ey bestrichen, die Helffte des Teigs herüber geschlagen, und nur an der Füll herab ein wenig mit den Fingern zusammen gedrucket werden; der leere Teig aber ungefehr nicht gar drey quer Finger breit hervor gehen; welcher dann hernach wohl gleich herunter geschnitten, und die Schlangen schön in der Krümme oder Rundung herum gebogen, und bey dem Maul zugespitzt wird; auch kan man von zweyen Wachholder-Beeren zwey Augen hinein drucken; Indessen zerklopffet man ein Ey, und bestreichet die Schlangen oben damit, der Schnitt aber darff nicht damit getroffen werden, damit der Teig aufgehen könne; dann setzet man sie auf einem Blech in den Ofen, und lässets eine Stund allgemach bachen. Will man solche hernach oben ein wenig übereisen, so nimmt man einen schönen klaren gerädelten Zucker, thut solchen in ein Schällein oder Schüsselein, zwieret ihn mit Rosen-Wasser an, daß er gantz dick wird wie ein Brey. Wann nun die Schlangen allerdings gebachen, und nur ein klein wenig ausser dem Ofen gestanden hat, so überstreichet man sie obenher über und über mit dem besagter massen angerührten Zucker. Auch kan man so man will noch einen krausen Biesam-Zucker darauf streuen, und also von sich selbst ertrocknen lassen. Oder man kan auch, anstatt dieses Eises, nur ein wenig Wasser und Zucker in einem Pfännlein aufsieden lassen, die Schlange, nachdem sie gebachen worden, damit überstreichen, und nach Belieben einen solchen krausen Zucker darauf streuen. NB. Auf eben diese Weise kan man auch die Butter-Küchlein verfertigen.

Kurtze und gründliche Anzeige, wie lang die Pasteten bachen müssen, und wie viel Mehl man zu selbigen vonnöthen habe.

	Diethäufflein Mehl.*	Muß bachen	Stund.
Ein Pfau, darzu wird erfordert	drey	dritthalb	oder drey
Welscher Hahn,	dritthalb	- - -	vierthalbe
Welsche Hennen,	dritthalb	- - -	drey
Auerhahnen,	dritthalb	- - -	vier
Zwey Pirckhüner,	ein	- - -	zwey
Drey Fasanen,	zwey	- - -	dritthalb
Drey Rebhüner,	anderthalb	- - -	zwey
Zwey Haselhüner,	ein	- - -	dritthalbe
Drey Schnepffen,	ein	- - -	dritthalbe
Drey Capaunen,	drey	- - -	drey
Sechs junge Hüner,	drey	- - -	dritthalbe oder drey
Ein Haas,	zwey	- - -	dritthalbe
Reh-Schlegel,	zwey	- - -	drey
Wilde Ganß,	zwey	- - -	vierthalbe
Zwey wilde Enten,	anderthalb	- - -	dritthalbe
Sechs Tauben,	anderthalb	- - -	dritthalbe
Eine Schart-Pasteten,	ein	- - -	drey Viertel- oder eine
Dreyßig Lerchen,	ein	- - -	drey Viertel-
Spanferckel, wann es 10. Pf. wiegt,	drey	- - -	drey und eine halbe
Zehen-pfündiger Schlegel oder Kalbskeule,	drey	- - -	vierthalbe
Drey Rinds-Zungen,	ein	- - -	anderthalbe
Sechs-pfündiger Hamels-Keul oder Schlegel,	zwey	- - -	fünff
Zwey Prisillen,	ein	- - -	dritthalbe
Zwey Pfund Aal,	auderthalb	- - -	anderthalbe
Drey Pfund Hecht,	zwey	- - -	zwey
Drey Pfund Karpffen,	zwey	- - -	zwey
Ein Stockfisch,	ein	- - -	anderthalbe
Drey Pfund Hausen,	anderthalb	- - -	dritthalbe bis drey
Drey Pfund Lachs,	anderthalb	- - -	eine
Dreyhundert Austern.	ein halb	- - -	eine halbe
Eyer-Käß,	ein halb	- - -	eine Viertel-
Drey Pfund Castanien,	ein halb	- - -	drey Viertel-
Zweyhundert Schnecken,	ein halb	- - -	eine halbe
Drey Pfund Krebse,	ein halb	- - -	eine halbe
Ollapotrid-Pasteten,	zwey	- - -	anderthalb bis zwey
Ein halb Pfund Rindmarck,	ein halb	- - -	eine halbe
Zur gefüllten Butter-Schlangen, zu drey Viertel Pf. Mandeln,	ein halb	- - -	drey Viertel- bis eine

* Ein Diethäufflein ist der achte Theil eines Metzens.

Fünffter

Fünffter Theil/
Handlend von mancherley
Gebratens.

1. Einen Gensen-Schlegel oder Keule zu braten/ und alleley Wildpret recht zu beitzen.
2. Hirsch-Keul oder Schlegel zu braten.
3. Eine Reh-Keule angeschlagen.
4. Eine Hirsch-Brust oder Zehmer mit geriebenen Brod ꝛc. im Ofen gebraten.
5. Reh-Schlegel oder Reh-Keule.
6. —— —— auf andere Art.
7. Vorlauffer von einem Reh.
8. Hirsch-Zehmer.
9. Reh-Zehmer.
10. Hasen zu braten.
11. —— —— in einer sehr guten Brüh.
12. — gefüllt zu braten.
13. — gehackt — —
14. Pfauen, Fasanen, Auer- u. Berghüner zu braten.
15. Pfauen.
16. Indianische Hahnen.
17. Auerhahnen.
18. Auerhennen.
19. Wilde Gänse.
20. Einheimische Gänse.
21. Gänsbäuche gefüllt zu braten.
22. Wilde und einheimische Enten.
23. Capaunen.
24. — — mit Sardellen.
25. Aus einem Capaunen einen Fasanen zu machen.
26. Einen Fasan aus einem Capaunen zu machen.
27. Einen gefüllten Capaun.
28. Capaun oder Hüner mit Austern oder Sardellen gefüllt.
29. Einen Capaun mit Austern zu braten.
30. — — gefüllt zu braten.
31. Hüner auf gemeine Art zu braten.
32. — — wie Rebhüner ——
33. — — auf andere Art ——
34. — — mit Krebs und Mandeln gefüllt.
35. Gebratene Hüner in der Fasten.
36. —— —— gefüllt.
37. Hasel- oder Rebhüner.
38. —— —— auf andere Art.
39. Fasan-Hüner zu braten.
40. Wilde Tauben.
41. Einheimische Tauben auf gemeine Art zu braten.
42. Einheimische Tauben wie Rebhüner zu braten.
43. —— —— gefüllt zu braten.
44. Wasser-Taucherlein.
45. — Hünlein.
46. Wald-Schnepffen.
47. Wasser-Schnepffen.
48. Gefüllte Schnepffen.
49. Hehr.
50. Krammets-Vögel.
51. Gespickte Troscheln.
52. Lerchen zu braten.
53. — gefüllt —
54. — mit Speck zu braten.
55. — gebraten in einer Brüh.
56. Fincken/ Emmerlinge, Gegler, Meissen zu brat.
57. Gebratene oder geröstete kleine Vögelein in Weintrauben.
58. Kastran oder Kalb-Schlegel, so gebeitzt, zu brat.
59. Schöpsen-Keul oder Schlegel mit Cucumern.
60. Schlegel oder Keule von einem Schöpsen zu brat.
61. —— —— auf andere Art.
62. —— —— auf noch andere Weise.
63. —— —— mit Sardellen zu braten.
64. —— —— auf andere Art — —
65. —— —— gehackt zu braten.
66. Einen zahmen Schwein-Keul oder Schlegel zu braten.
67. Einen Schöpsen-Keul anzuschlagen.
68. Schuncken oder Schwein-Schlegelein frisch zu braten.

69 Schuncken oder Schwein-Schlegelein, auf andere Art.
70. Füll zu einer Kalbs- oder Lamms-Brust.
71. — — auf andere Art.
72. — — auf noch andere Weise.
73. Gefüllte Kalbs- oder Lamms-Brust.
74. Prisilln zu braten.
75. Niern-Braten.
76. Kalbs-Ruck zu braten.
77. Gewickelte Brätlein von Kalbfleisch.
78. Ein gewickelt Brätlein von Rindfleisch.
79. Gewickelt Kalbfleisch zu braten wie einen Aal.
80. Ein gantz Lamm zu braten.
81. Lamms-Viertel zu braten.
82. — — mit Eyern.
83. Hinteres Geiß- oder Ziegen-Viertel.
84. Vorderes Geiß- oder Ziegen-Viertel gefüllt.
85. Rieblein von einem Kalb.
86. — — Rind oder Ochsen.
87. Lend-Braten.
88. Lend-Braten in einer Brüh.
89. Ein Englischer Rind-Braten.
90. Eingebeitzten Riemen zu braten.
91. Pohlnischer Braten.
92. — — auf andere Art.
93. Schwäbischer Braten.
94. Schweinener Braten.
95. Gefülltes Spanferckel zu braten.
96. Spanferckel zu braten.
97. Ein zahmes Fercklein wie ein wildes zuzurichten.
98. Ein Englischer Braten, welcher von Rindfleisch auf besondere Art gehauen und zugerichtet wird.
99. Schaaf-Nierlein zu braten.
100. — — auf andere Art.
101. Schweinene Nierlein zu braten.
102. Kälberne Briese zu braten.
103. — — auf andere Art.
Bericht, wie lang ein jedes Stück zu braten habe.

1. Einen Gemsen-Schlegel, oder Gemsen-Keule zu braten.

Man nehme den Schlegel oder die Keule, und häute denselbigen, lasse den Fuß daran, und spicke ihn entweder also frisch oder gebeitzt, wie es beliebet; da dann absonderlich als ein guter Vortheil wohl zu beobachten, daß man alles / was gespickt wird, zuvor auf einem Rost ein wenig von fernen des Feuers ertrocknen lasse, daß die Haut an dem Geflüg, das Fleisch aber an dem Wildpret ein wenig zusammen gehe, und gleichsam einschrumpffe; Dann würtzet man ihn mit Saltz, Pfeffer, Negelein, ein wenig Muscatblüh und Cardamomen untereinander gemischet wohl ein / und lässet selbigen zwey oder drey Stunden, und noch länger im Gewürtz also liegen; Stecket ihn hierauf an einen Spieß, und machet daß er, vermittelst eines oben in der Dicken durchgestochenen hölzernen Zwecks, desto vester an dem Spieß verbleibe; auch bindet man den Fuß in ein Papier oder feuchtes Tüchlein, daß er nicht verbrenne oder schmaltzig werde. Nachdem nun der Schlegel oder die Keule an dem Spieß ein wenig vertrocknet / wird er mit heissem Schmaltz beträufft, wiewohl auch andere gantz kein gebratenes mit heissen Schmaltz beträuffen lassen, sondern wann sie sehen, daß es anfangen will zu braten, in einem Häfelein eine frische Butter in Bereitschafft stehen haben, selbige von fernen des Feuers ein wenig zerschleichen lassen, einen Pinsel darein duncken, und das bratende immer damit bedupffen oder bestreichen, davon es schön gestig und safftiger werden soll. Ein solcher Schlegel hat gemeiniglich vier Stunden zu braten, auch länger und weniger,

niger, nachdem] er alt oder jung ist; Will man ihn aber gleichwohl, ob er schon nicht gebeitzt wird, etwas säuerlicht am Geschmack haben, so kan man ihn bald Anfangs, wann er angestecket wird, ein- zwey- oder dreymal mit siedenden Essig begiessen, doch dannoch aber, eine Weile hernach, mit einem heissen Schmaltz beträuffen, oder an statt dessen, wie schon gedacht, immer mit frischer Butter fleissig bedupffen; Wann man aber den Schlegel oder die Keule mit Essig beträufft, muß besagter Essig, so davon abtropffet, in der Bratpfannen gelassen werden, damit man den Schlegel jezuweilen mit begiessen, und also schön gemach abbraten könne. Will man aber einen solchen Schlegel zuvor einbeitzen, kan es auch auf unterschiedliche Weise geschehen, nach eines jeden Belieben, nemlich, entweder in gantz lauterm Wein Essig, oder in halb Wein und Essig, auch nur in halb Bier- und Wein-Essig, oder auch gar in bloß und lautern Bier-Essig, wozu der, so vom weissen Bier gemacht, am besten ist; etliche pflegen gar nichts im Essig einzubeitzen, sondern legen es nur in jungen und geringen Wein, absonderlich aber diejenige, so nicht gerne sauer essen, und kan man einen dergleichen Schlegel, so lang man selber will, ein, zwey, drey, auch wohl biß in die acht Tage darinnen liegen lassen. Man muß aber fleissig zusehen, daß er nicht anlauffe, welches auch, so er im Essig liegt, vonnöthen; Daher man dann einen frischen Wein oder Essig nachgiessen, das eingebeitzte fleissig umwenden, und oben immerzu mit einem saubern Tüchlein, welches in Wein oder Essig gedaucht worden, bedecken muß. Alles Wildpret, so auf diese Weise eingebeitzet, wird trefflich gut und wohlgeschmack, sonderlich wann es zuvor, ehe man selbiges im Wein oder Essig gelegt, ein wenig mit Saltz, Negelein, Pfeffer gewürtzet; auch so man will, ein wenig Wachholder-Beer, entweder gantz, oder in einen Mörsel gröblicht zerstossen, mitbeitzen lässet; Wie dann zur Sommers-Zeit auf diese Weise alles Wildpret am längsten gut aufbehalten werden kan; Wann es aber gebraten und zugerichtet wird, pfleget man es zuvor mit ein wenig frischen Wein oder Essig zu waschen, zu spicken, wieder frisch zu saltzen und einzuwürtzen, (welches auch den Tag zuvor geschehen kan, ehe man solches verspeiset;) dann ferner anstecken und braten, wie Anfangs schon gedacht. Solch ein gebratenes Wildpret kan man gleich also trocken zu Tisch tragen; im Gegentheil folgende oder aber andere Brühen, die in einem besondern Theil dieses Buchs zu finden, darüber machen. Man lässet nemlich in einem Pfännlein Wein etwas wenigs Essig und Butter warm werden, und zwar so lang biß die Butter zergangen; Dann wird es gewürtzet, und statt einer Brüh über alles schwartze Wildpret gerichtet.

2. Eine Hirsch-Keule oder Schlegel zu braten.

Etliche Köche oder Köchinne halten sehr viel darauf, wenn man einen Hirsch-Schlegel oder Hirsch-Keule zuvor wacker bleuet, weil er davon mürb werden solle; dann häutet und richtet man ihn allerdings auf solche Weise zu, wie gleich jetzo bey dem Gemsen-Schlegel gelehret worden, solchen kan man eben auch frisch oder eingebeitzt braten, und sich nach vorhergehender Beschreibung allerdings richten, entweder trocken braten, oder aber mit einer Brüh, und zwar absonderlich wo er trocken beliebet wird, mit Citronen-Plätzen belegen, und mit dergleichen klein-geschnittenen Schelffen bestreuen, mit Lorbeer-Sträußlein bestecken, oder auch mit Blumwerck zieren, die Schüssel aber mit Lorbeer- und Pomerantzen-Blättern umlegen, und zu Tische tragen.

3. Eine Reh-Keule angeschlagen.

Ziehe den Reh-Keule die Haut ab / hacke ihn klein mit geschnittenen frischen Speck und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen, setze Butter über in einer Pfannen, wann sie zergangen / röste Brod schön gelblicht darinnen, thue das Fleisch dazu, wann es ein wenig miteinander geröstet, saltz und würtze es, thue ein paar Eyer darunter, rühre es untereinander, daß es geschmeidig werde / schlage es wieder um das Bein herum, in der Form wie es gewesen, besteck es mit Mandeln oder Pinien-Nüßlein, lege es in eine Bratpfanne, schicke es zum Becker, lasse es fein gelblicht bachen, du must ein Papier oben darauf legen, daß die Pinien-Nüßlein nicht verbrennen, dann lege es in eine Schüssel, gieß zerlassene Butter darauf, und belege es mit Citronen-Schnitten.

4. Eine Hirsch-Brust oder Zehmer mit geriebenen Brod, Zucker und Zimmet bestreuet, und im Ofen gebraten.

Nimm eine Hirsch-Brust oder Zehmer, thue Saltz, Pfeffer, Zwiebel und Thymian, auch gantze Negelein daran, setze es in den Ofen, laß braten, wann es gar, so nimm es heraus, und bestreue es denn mit geriebenen Brod, welches zuvor mit Zucker / Zimmet und Citronen-Bitzelein vermenget ist, ohngefehr eines Fingers dick, begiesse es denn mit Butter, setze es wieder in Ofen, und laß braun werden; Reibe dann Zucker darauf, richte es an, so ist es gut, auf diese Manier kan man auch die wilden und zahmen Schweins-Schuncken zurichten.

5. Einen Reh-Schlegel oder Reh-Keule zu braten.

Häutet den Reh-Schlegel, spicket und bratet ihn frisch, oder beitzet ihn zuvor ein wenig ein/ richtet selbigen dann allerdings zu, wie den in diesem Theil gleich Anfangs beschriebenen Gemsen-Schlegel. Nur muß man sich absonderlich darnach richten/ ob es ein alt oder junges Reh seye/ und so dann selbiges nach Befinden drey, vier, biß in fünff Stunden braten lassen; alsdann trocken oder mit einer Brüh, so wohl ausgezieret, zu Tisch tragen.

6. Einen Reh-Schlegel, oder Reh-Keule, auf eine andere Weise zu braten.

Nehmet den Reh-Schlegel, und häutet ihn, lasset selbigen eine Nacht und einen Tag im Wein-Essig liegen, stopffet ihn hernach wohl mit einem Messer, und nehmt denselbigen Essig, darinnen er gelegen, giesset ein wenig Wein darzu, streuet Pfeffer, Negelein und Saltz darein, lasset alles miteinander sieden, und giesset ihn dann wieder über den Reh-Schlegel, lasset ihn eine gute Weile darinnen liegen, wendet ihn um, daß der Essig auf beyden Seiten wohl durchdringe; Spicket und würtzet ihn auf das beste ein, und schaffet, daß er allerdings auf diejenige Manier und Art, wie die andern schon vorhergehends beschriebene gebraten werde.

7. Ein Vorläufferlein von einem Reh zu braten.

Die Vorläufferlein von einem Reh werden ebenfalls gehäutet, gespicket/ gesaltzen und gewürtzet, auch frisch, oder im Wein oder Essig eingebeitzet, gebraten, und allerdings zugerichtet, wie bey dem Reh- Hirsch- und Gemsen-Schlegel wiederholter massen bedeutet worden.

8. Einen Hirsch-Zehmer zu braten.

Der Hirsch-Zehmer muß gehäutet werden wie ein Haas, und ist am besten zu braten, wann man ihn halbiret, oder entzwey schneidet, wird auch am mürbesten, so er entweder in lauter Wein- oder halb Bier- und Wein-Essig, nach eines jeden Belieben, zehen biß in vierzehen Tage eingebeitzet, zuvor aber ein wenig eingewürtzet wird. Wann man ihn nun braten will, wird zu erst mit einer langen Spicknadel durch das fleischigte gestochen, daß der Speck durch die Mitte desselben gezogen werde; Dann spicket man ihn auswendig, würtzet ihn mit Saltz, Pfeffer und Negelein ein, und lässet selbigen eine Weile zuvor darinnen liegen, stecket ihn dann an, daß er, wie obbeschriebene Hirsch- und Reh-Schlegel, gantz gemach, jedoch mit stetem Feuer, (weil sie bißweilen

ein ziemlich starckes Fleisch haben,) braten könne; Dann wird er auch trocken aufgesetzet, oder aber eine Brüh darüber gemacht; ingleichen auch ausgezieret, wie schon gedacht.

9. Einen Reh-Zehmer zu braten.

Ein Reh-Zehmer wird ebenfalls wie ein ander Wildpret gehäutet, und nachdem er dick und fleischigt, oder klein, und von einen jungen Rehe ist, lang oder wenig eingebeitzet; alsdann gespitzet, und mit Saltz, Pfeffer und Negelein wohl eingewürtzet. Wann man den Zehmer anstecken will, leget man das Inwendige auf den Spieß, daß das gespickte über sich komme; dann stecket man zwey starcke Zwecke oben und unten in das Ruckgrad, und bindet sie dabey mit einem Bindfaden wohl fest an den Spieß; hernach wird er noch ferner mit drey oder vier höltzernen Spießlein in der Mitte wohl eingezwecket, alsdann fein gemach drey oder vier Stunden lang, nachdem er starck ist, abgebraten, in eine Schüssel gelegt, mit Blumwerck und Citronen-Plätzen ausgezieret, und mit klein geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuet.

10. Einen Haasen zu braten.

Ziehet den Haasen ab, und gebet wohl acht, daß er nicht zerrissen werde, schneidet oder stechet das Vorhäs davon ab, doch also, daß der Haas nicht zu kurtz werde, und waschet ihn hernach aus Wasser, Essig oder Wein wohl aus; Alsdann wird er gehäutet und gespicket, mit Saltz, Pfeffer, Negelein und Muscatblüh eingewürtzt, und entweder also frisch gebraten, oder aber zuvor im Essig oder Wein gebeitzet; Wann er nun soll gebraten werden, wird er nochmal frisch eingewürtzet, und an den Spieß gestecket; dann spannet man selbigen mit einem langen Zweck, so bey den Beinen durchaus gehet, von einander / und verbindet die Füsse mit Papier, oder aber einem feuchten Tüchlein, lässet ihn dann wohl safftig und liecht-braun abbraten, daß die Specklein nicht schwartz werden. Was aber sonsten das Träuffen und Braten anbelanget, kan man sich auch hierinnen allerdings nach der, bey dem Gemsen-Schlegel, zu findenden Beschreibung richten. Will man eine Brüh darüber machen, so wird Rosen- oder Holbeer-Essig in ein Pfännlein gegossen, gestossene Zimmet, Zucker und ein wenig Pfeffer, Negelein und Cardamomen darein gethan, und miteinander aufgesotten, dann giesset man die Brüh in eine Schüssel / leget den Haasen darein, zieret ihn mit Citronen-Plätzen aus, und streuet dergleichen klein-geschnittene Schelffen darauf.

11. Ein gebratener Haas in einer sehr guten Brüh.

WAnn der Haas abgezogen, ausgenommen, eingewürtzet, und allerdings so abgebraten worden, wie in gleich vorhergehender Beschreibung gelehret worden, so machet diese Brüh darüber; Leget ein wenig Butter in eine Pfanne, lasset sie wohl braun werden, röstet einen einigen Koch-Löffel voll Mehl darinnen, setzet scharffen Wein-Essig, Wein und Wasser, jedes gleich viel, in einem Häfelein zum Feuer, giesset die braune Butter, samt dem darinnen gerösteten Mehl darzu hinein, würtzets mit Pfeffer und Gewürtz-Negelein, lasset es alles zusammen sieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde, giesset es in die Schüssel, und leget den Haasen darauf.

12. Junge Häslein gefüllt zu braten.

Das junge Häslein ziehet wie einen grossen ab, schneidet aber den Bauch nicht gar zu weit auf, nehmet das Eingeweid heraus, waschet das Häslein mit Wascher, und hernach, so es beliebt, auch mit Essig reinlich aus, bereibet es mit seiner eigenen Leber; Nehmet dann ausgekörnete Rosinen, Weinbeere oder Corinthen, abgezogene und geschnittene Mandeln, und zwar eines soviel als des andern, ingleichen auch geriebenes Brod, worunter einige ein gehacktes Gänß-Leberlein thun, und zugleich mit in Butter oder Schmaltz rösten; solches wird mit obgemeldeten Rosinen, Weinbeeren und Mandeln vermischet, alles zusammen mit Pfeffer, Cardamomen, Muscat-Nüssen, und ein wenig Zimmet gewürtzet; Dann Eyer daran geschlagen, und diese Füll in das Häslein gefüllet, nachmahls der Bauch wiederum zugenehet; Und, nachdem das Häslein gehäutet worden, mit klein-geschnittenen Speck gespicket, eingesaltzen, und mit Pfeffer, Negelein, auch andern guten Gewürtz eingewürtzet, und dann an den Spieß gestecket, mit warmen Essig und Butter beträufft, safftig abgebraten, und mit Citronen, wie gebräuchlich, ausgezieret.

13. Einen gehackten Haasen zu braten.

Nimm einen frischen Haasen, so nicht gebeitzet worden, löse das Fleisch gantz davon, daß die Beine oben alle aneinander bleiben; Hacke dann das Fleisch vom Haasen, und den vierdten Theil soviel Speck, wohl klein, lege es in einen Napff, schlage drey Eyer daran, und würtze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, rühre alles wohl untereinander, schlags dann an die Beine, formire es also, daß es einem Haasen gleiche, winde ei-

nen Zwirn-Faden darum, so bleibt es etwas fester und besser beysammen; Thue alsdann Butter in eine Brat-Pfanne, lege zwey dünne und lang-gespaltene Höltzlein oder Schleissen darein, und den gehackten Hasen darauf, laß selbigen also in einem Bach-Oefelein braten, übergiesse ihn offt mit Butter, und bestecke ihn dann, wann er fertig ist, mit Pinien- oder Krafft-Nüßlein.

14. Pfauen, Fasanen, Auer- und Berghüner zu braten.

Rupffe und wasche sie inwendig sauber mit Wein aus, nimm den Magen und Leber, thue Speck, Ingber, Pfeffer und Saltz darzu; hacke es untereinander, röste weiß geriebenes Brod im Schmaltz, und thue es zum Gehäck, schlage Eyer daran, rühre es untereinander, fülle es hinein, und nehe sie zu, spicke sie wohl, bestecke sie mit Zimmet und Negelein/ und lasse sie fein langsam braten.

15. Einen Pfauen zu braten.

Man nimmt ein halbes Seidlein oder halbe Maaß Wein-Essig, giesset selbigen den Pfauen in den Hals, daß er ersticket, rupffet dann selbigen bis an den Hals und Kopff, welche befedert bleiben; Nach diesem wird er vier Tage lang eingebeitzet, dann so wohl aus- als absonderlich inwendig mit Ingber, Pfeffer, Negelein, Zimmet und Muscatenblüh wohl eingewürtzet, und auf das fleißigste zugedecket und verwahret; und über Nacht im Keller, oder einem andern kühlen Ort aufbehalten; Wann er nun gebraten werden soll, lässet man ihn zwey Stunden lang im Saltz liegen, und stecket ihn dann an, verbindet den befederten Hals und Kopff mit einem Tüchlein oder Papier, daß sie nicht verbrennen; Indessen setzet man einen Wein zum Feuer, würtzet ihn mit Ingber, Pfeffer und Negelein, thut ein wenig Bach-Schmaltz darein, machet es siedend, beträuffet den Pfauen damit, und lässet ihn also sechs Stunden lang braten. NB. Es kan ein Pfau auch eben auf die Art, gleichwie der hiernächst-beschriebene Welsche Hahn, abgewürget und gebraten werden.

16. Einen Welschen Hahn zu braten.

Wann man einen Welschen Hahn abstechen will, so nimmt man ein Messer, und schneidet die Haut oben bey dem Hals voneinander; Wie man aber einem Hun übersich den Schlund und Lufft-Röhre entzwey schneidet, so werden selbige an dem Welschen Hahn untersich entzwey geschnitten, und also kein grosses Loch am Hals gemacht; Den Hahn muß man wohl untersich

tersich halten, und das Blut aus dem Kopff abwärts streichen, und heraus drucken, dann rupffet man die Federn oben und unten bey dem Hals herab, schneidet neben auf der Seiten des Halses ein Loch hinein, und nimmt den Kropff heraus, damit der Hahn auf der Brust schön gantz bleibe; Dieses Loch kan man alsdann wieder wohl zumachen; Hernach wird der Hahn gebrühet, und in ein kaltes Wasser gelegt; Zuvor aber, ehe er noch erkaltet oder gewässert wird, spreusselt man ihm die Füsse mit einem höltzernen Spieß oder Zweck, durch die Schenckel, wohl hinauf, dergleichen auch mit den Flügeln geschiehet. Zur Winters-Zeit kan man ihn wohl vier oder fünff Tage zuvor würgen, so wird er nur desto mürber und besser werden; Man soll auch alles Geflügel auf diese Art gar schön und weiß etliche Tage erhalten können. Wann selbiger allerdings auf obbeschriebene Art gewürget, aber nicht im heissen Wasser gebrühet, sondern die Federn nur wie einem Vogel ausgerupffet werden, dann wird der Hahn ausgenommen, aber nicht gewaschen, bis etwan einen Tag, oder nur etliche Stunden vorher, ehe man ihn speisen will; Inzwischen muß er in einen Keller, oder sonst kühles Ort, gesetzet werden. Wann er nun, wie gedacht, aus etlichen Wassern reinlich gewaschen, wird er, so es beliebt, auf der Brust gespickt, welches im Fall der Noth auch einen Tag zuvor, ehe man ihn verspeiset, geschehen, und er dann über Nacht im Wasser liegen bleiben kan. Nach diesem saltzet man ihn inn- und auswendig, und würtzet ihn allein von innen mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh, und lässet ihn eine Weile in gedachten Gewürtz liegen. Wann man dann hierauf den Hahn anstecket, ist zu beobachten, daß, wie bey den Auerhahn gleich hernach beschrieben, der Spieß inwendig bey dem untern Zweck hinein, und über den obern Zweck bey dem Brust-Bein wieder heraus komme; Wann er nur ein wenig bey dem Feuer vertrocknet oder erstarret, beträufft man ihn inn- und auswendig mit heissen Schmaltz, stecket dem Hahn ein Stück Butter in den Hals, und lässet ihn also fein gemach drey oder vier Stunden, nachdem er groß ist, abbraten, daß er schön im Safft und liecht bleibe; Er wird aber noch schöner, wann man ihn bisweilen mit einem Pinsel voll Butter bestreichet. Wann er nun fertig, wird er abgezogen, in eine Schüssel gelegt, und mit Citronen-Blättern und Blumwerck ausgezieret. NB. Hierbey ist zu sonderbahrer Nachricht zu erinnern, daß auf diese Weise alles Gebratene, sowohl weiß- als wildes Geflügel und Wildpret, gar mürb und wohlgeschmack werde, wann man stets, unter währenden Braten, Citronen-Safft darauf drücket, es seye gleich das Gebratene gebeitzt oder ungebeitzt; doch muß man selbiges jezuweilen mit Butter bedupffen.

NB. Es soll alles Geflügel sehr mürb und weiß werden, wenn es, nachdem

dem es verblutet, etliche Stunden, oder auch wohl über Nacht, in ein kaltes Wasser gelegt wird, ehe man es brühet.

17. Einen Auerhahn zu braten.

WAnn man denselben noch frisch bekommet, kan man ihn in Federn etliche Tage gar wohl in einem Keller erhalten, dann wird er gerupfft, bis an den Kopff, und, so man will, nur allein bey denen Füssen ein wenig Federn daran gelassen; Nach diesem schneidet man ihn unten auf, nimmt das Eingeweid heraus, wässert ihn wohl mit Wein und Essig aus, würtzet ihn inwendig mit Pfeffer, Negelein, und ein wenig Muscatenblüh, leget ihn in ein Geschirr, giesset halb Wein und halb Essig daran, und lässet ihn darinnen, oder auch nur in lauter Essig, dieweil es ein starckes Geflüg ist, beitzen; Siedet unterdessen den Magen ab, welcher, nachdem der Hahn alt oder jung ist, bald oder langsam weich wird, wornach man sich auch mit dem Beitzen richten muß, doch muß er auf der Brust am längsten darinnen liegen; Hierauf wird er wieder mit frischem Wein oder Essig ausgewaschen, und einen halben Tag zuvor, ehe er gebraten werden soll, gespicket, auch etwan eine halbe Stund, ehe man ihn anstecket, wieder frisch mit Pfeffer, Negelein und Muscatenblüh, absonderlich aber inwendig wohl gewürtzet; Dann nimmt man zwey höltzerne Zwecke, und stecket mit dem einen die Füsse bey den Schenckeln damit starck hinauf, den andern aber unter den beeden Flügeln hindurch, und alsdann den Auerhahn an den Spieß; Dabey absonderlich in Acht zu nehmen, wann man mit dem Spieß zu erst unten hinein kommt, daß der untere Zweck ober den Spieß, der obere aber unter den Spieß komme, und der Hahn desto fester daran bleibe; Man kan auch oben in den Hals ein gut Stück Butter thun, davon alles gebratene Geflüg besser und mürber werden soll. Nechst dem verbindet man den Kopff mit einem Papier oder feuchten Tüchlein, daß er nicht fett oder schmaltzig werde, oder aber gar verbrenne; Alsdann träuffet man ihn innwendig nur allein, auswendig aber gar mit keinem heissen Schmaltz, weil sonst die Haut davon gar gerne zusammen gehet, sondern man muß das Schmaltz zuvor ein wenig erkühlen lassen, oder an statt dessen, sich im Beträuffen einer Butter gebrauchen, wie bey dem Gemsen-Schlegel gedacht worden/ und also den Auerhahn schön gemach abbraten. NB. Wann man will, kan man ihn auch, so er nur halb abgebraten, zwischen den Speck mit ein wenig geschnittener Zimmet und Negelein bestecken, und entweder trocken gebraten zu Tisch tragen, oder aber eine schon beschriebene oder andere Brüh darüber machen, und denselben schön, nach Gefallen, auszieren; Kommt eine Brüh darüber, so muß man auch in diesem Stück sich nach derselbigen richten.

18. Eine

18. Eine Auerhenne zu braten.

Diese werden ebenfalls gerupfft, gespickt, gebeitzt, angesteckt und gebraten, auch also trocken, oder in einer Brüh, zu Tisch getragen, wie die Auerhahnen, nur daß diese, die Hennen, weil sie etwas mürber sind, an statt einer langwierigen Beitzung, nur allein etliche Tage in Wein oder Wein-Essig geleget werden.

19. Eine wilde Ganß zu braten.

Zuvörderst rupffet man die wilden Gänse, hauet ihnen sodann den Kopff und die Flügel ab, nimmt sie aus, und leget selbige eine Weile ins Wasser; Hierauf werden sie mit eben diesem Wasser wohl ausgewaschen, in Essig gelegt, und etliche Tage lang darinnen gebeitzet, nachdeme man sie gerne sauer haben mag; Ehe man sie aber noch in den Essig leget, pfleget man selbige zuvor mit Negelein und Pfeffer ein wenig einzuwürtzen, und so sie gebraten werden sollen, mit frischen Essig und schlechten Wein nochmahl auszuwaschen, mit klein-geschnittenen Speck auf der Brust zierlich zu spicken, mit Saltz, Pfeffer, Negelein, auch, so es beliebt, Cardamomen und Muscatenblüh, wiederum von neuen einzuwürtzen, und vermittelst eines besonders darzu gehörigen Eisen, mit einem Loch, wodurch der Spieß gehet, anzustecken, wiewohl man dieses Eisen nicht nothwendig hierzu haben muß, sondern, in Ermanglung dessen, sich zweyer höltzerner Zwecke, wie bey dem Auerhahn gemeldet, bedienen kan; Beedes aber, Eisen und Zwecke, sind gar leichtlich zu entrathen, wann man den unten hinein gesteckten Brat-Spieß, oben bey dem Brust-Bein, mit Vortheil wieder heraus zu bringen weiß; Dann, wofern sodann die Ganß am Hals und an dem Steiß mit einem starcken Faden angebunden wird, ist sie so gut und wohl bevestiget, daß sie deren ferner nicht benöthiget; Dann wird sie / wie bey dem Auerhahn gedacht, beträufft, drey bis vier Stunden lang allgemächlich abgebraten, und alsdann trocken, oder aber in einer Brüh, zu Tisch getragen.

20. Eine einheimische Ganß zu braten.

Wann die Ganß gewürget ist, rupffe sie bis auf den Hals und Flügel, haue dann die Füsse und Flügel, zusamt dem Hals herunter, und schneide sie unten auf, nimm den Magen, die Leber, das Hertz und Eingeweid heraus, (dann der Magen, die Leber, das Hertz, Flügel, Füsse und der Hals gehören zusammen, und werden hier zu Lande die Junge-Ganß genennet;)

nennet;) Wann nun die Gans besagter massen ausgenommen worden, so wasche selbige auf das allerreinlichste aus, und lege sie etliche Stunden lang, oder auch wohl über Nacht in ein frisches Wasser, wasche sie nochmahl, laß versehen, saltze sie dann innen und aussen, pfeffers inwendig wohl, und fülle selbige, so du willt, mit Castanien und Birnen, oder auch mit darunter gemischten Quitten-Schnitzen, davon sie einen gar guten Geschmack bekommen. Wann man nun eine solche Ganß anstecken will, kan man den bey den wilden Gänsen schon allerdings kurtz vorher beschriebenen Vortheil beobachten, und dann, so sie an dem Spieß ein wenig erstarret ist, mit einem heissen Schmaltz beträuffen, und schön abbraten lassen; Ist nun dieser Gänß-Bauch von einer noch jungen Ganß, kan man ihn nur in der Hand abbraten, aber inn- und auswendig einsaltzen, auch inwendig wohl würtzen, etliche Sträußlein Roßmarin hinein stecken, und nachdem man ihn angesteckt, nur mit Butter beträuffen, und immerzu bedupffen, so wird er gar schön und gut werden. NB. Man kan auch die einheimische Gänse im Essig beitzen, und allerdings wie die wilden abbraten, denen sie auch auf solche Weise am Geschmack gar ähnlich kommen.

21. Einen Gänß-Bauch gefüllt zu braten.

So der Ganß-Bauch gewürtzet, gewässert, und allerdings zubereitet ist, wie Num. 20. gedacht worden, kan man ihn oben bey der Brust, wie ein Hun ergreiffen, eine Füll nach selbst eigenem Belieben anmachen, wie bey dem gebratenen Hun und Kalbs-Brüsten unterschiedliche bald hernach beschrieben werden sollen; jedoch allhier die Gänß-Leber mit darunter nehmen, zwischen der Haut hinein füllen; alsdann den Ganß-Bauch anstecken, und wie bereits gelehret, abbraten.

22. Wilde und einheimische Enten zu braten.

Man rupffet dieselbige, öffnet die Haut am Hals mit einem Messer, nimmt den Kropff heraus, hauet den Kopff und die Flügel ab, und nimmt die Enten aus, wäschet sie erstlich mit Wasser, dann Wein und Essig, würtzet sie inwendig mit Pfeffer und Negelein, und lässet sie also einen Tag und Nacht, auch wohl etliche Tage im Essig, oder halb Wein und halb Essig, auch wohl lauter schlechten Wein beitzen, nachdeme sie nemlich frisch oder alt sind, und man selbige wenig oder hart gebeitzet zu essen beliebt; dann werden sie mit frischem Wein oder Essig nochmahl ausgewaschen, gespickt, (wiewohl sie auch etliche zuvor spicken, und schon gespickter beitzen, allein der Speck wird in dem

Braten/

Braten, so er nicht gebeitzet worden, viel schöner,) und wie die zuvor beschriebenen Gänse angesteckt, beträufft, und wohl gemach abgebraten; Wann sie nun halb fertig, pfleget man sie zwischen den Speck mit Zimmet und Negelein zu bestecken, daher man sich im Spicken darnach richten, oder selbiges gar unterlassen kan; Will man eine Brüh darüber machen, stehet es zu eines jeden Belieben. Die einheimische Enten kan man entweder gebeitzet auf eben diese / oder aber ungebeitzet auf diejenige Art abbraten, wie Num. 20. bey der einheimischen Ganß genugsame Anweisung geschehen. NB. Wann die einheimischen Enten auf wilde Art sollen gebraten werden, muß man den Kopff der Enten lebendig an die Wand schlagen, wann sie dann todt, hängt man sie bey den Kopff auf, alsdann wird sie gerupfft, ausgenommen, aber nicht ausgewaschen, sondern das innerliche Blut wird mit der Hand heraus genommen, und äusserlich die Enten überall mit eingerieben, und so in den Essig gelegt, dann ferner zugerichtet, wie die schon beschriebenen wilden Enten.

23. Capaunen zu braten.

Würget und brühet die Capaunen, lasset sie auch ziemlich lang im kalten Wasser liegen, daß sie schön weiß werden; spreisset ihnen, so ihr wollet, die Füsse bey denen Schenckeln, wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf, wie denen Welschen Hahnen; wiewohl man ihnen auch die Füsse gestrecket lassen kan, so in eines jeden Belieben stehet; spicket sie dann auf der Brust, saltzet und würtzet sie inwendig mit guten Gewürtz, und stecket sie also an den Spieß, daß selbiger oben an dem Hals bey dem Brust-Bein wieder heraus komme, welches bey allen Geflüg absonderlich wohl zu mercken, weil es auf solche Weise sehr fest stecket; dann wird auch ein gut Stück Butter in den Hals gesteckt, weil sie davon im Braten gar mürb und safftig werden; Nechst diesem beträufft man sie sowohl inn- als auswendig mit heissen Schmaltz, oder beduppfft sie nur auswendig allein mit Butter, und lässet es allgemach abbraten, zuletzt beträufft oder beduppfft man sie nochmahl mit Butter, wie alles weißgebratene, weil es davon schön gestig auf den Tisch kommt; Dann ziehet man die Capaunen ab, leget sie in eine Schüssel, bezieret sie mit Citronen-Plätzen, und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen. Will man aber eine Brüh darüber haben, kan man selbige von Ribes- oder Johannes-Beerlein, ingleichen auch von Saurach oder Wein-Negelein, oder auch eine andere süsse Brüh darüber machen; dergleichen unterschiedliche nachgehends in einem besondern Theil beschrieben zu finden.

24. Einen Capaun mit Sardellen zu braten.

Bereite den Capaun allerdings wie gedacht; Indessen wässere etliche Sardellen ein, lege sie in Wein, und richte sie zu, wie man sonsten pfleget; Ehe man nun den Capaun/ so zuvor innen und aussen eingesaltzen und gewürtzet worden, anstecken will, so stecke unten, wo der Capaun aufgeschnitten wird, die Sardellen, wie auch ein gut Stück Butter/ hinein, und nehe solchen mit weiten Stichen zu; Oben in den Hals kanst du auch ein Stücklein Butter legen, und sodann den Capaun anstecken und braten, wie den vorigen. Will man ihn aber im Anfang mit heissen Schmaltz träuffen, muß man dasselbige Schmaltz in der Brat-Pfannen nicht darunter stehen lassen, sondern etwas anders untersetzen, damit das, was von dem Capaun heraus gebraten, nachmahls in die Schüssel, darein er gelegt wird, angerichtet, und zugleich damit zu Tisch getragen werden könne; Doch kan man ihn auch mit Butter immerzu fleißig bedupffen oder betropffen, ingleichen auch eine Sardellen-Brüh darüber machen, und mit Citronen auszieren, wie selbige anderswo beschrieben zu finden.

25. Wie man aus einen Capaun einen Fasan machen soll.

Siede Cronabet-Beer oder Wachholder-Beer in starcken Essig, laß es abkühlen, giesse es einen lebendigen Capaun ein, und schüttele ihn so lang bis er todt ist, binde ihn den Hals zu, und laß ihn über Nacht hengen, rupffe ihn trocken, thue das Eingeweid heraus, wasche ihn mit einem saubern Tuch, und beitze ihn in siedenden Essig, thue in den Essig Pfeffer, Negelein, und Cronabet-Beer, gieß die Beitz drey- oder viermahl darüber; spicke ihn mit Speck und Negelein, stecke ihn an Spieß, und spreissele ihn, wie einen Fasanen; wann er ein wenig trocken ist, so begiesse ihn mit seiner eigenen Brüh.

26. Einen Fasan aus einen Capaun zu machen, auf andere Art.

Nimm halb Wein und halb Essig, auch ein wenig Negelein, laß es recht heiß werden, wann es ein wenig erkühlet, so giesse es dem lebendigen Capaun in den Hals, binde ihm das Maul fest zu, und lasse ihn über Nacht hengen, rupffe ihn trocken, und nimm ihn sauber aus, thue Pfeffer/ Negelein, Cardamomen und Saltz untereinander, und bestreue ihn innen und aussen damit; Nimm wieder halb Wein und halb Essig, auch Citronen-

Safft,

Safft, lege den eingewürtzten Capaun darein, und lasse ihn fünff oder sechs Tage darinnen beitzen, spicke und brate ihn sodann wie sonst einen Fasan.

27. Einen gefüllten Capaun.

WAnn der Capaun sauber ausgewaschen und eingesaltzen ist, so nehmet Lebern, je mehr je besser, schneidet sie gröblicht, hacket Zwiebeln gar klein, bröckelt Rocken-Brod, und röstet dieses alles in Capaun-Schmaltz, thut Pfeffer, Saltz, Petersilien, Majoran, und ein oder zwey Eyer daran, rühret alles wohl untereinander, füllet es in den Capaun, nehet ihn zu, und laßt ihn braten. NB. Man kan ihn auch mit gesottenen Schnecken, Castanien, gebratenen Kalbs-Niern, gerösteten Brod, alles untereinander gehackt, füllen, und wie obgemeldet braten.

28. Einen Capaun oder Hüner mit Austern oder Sardellen zu füllen.

Butzet die jungen Hüner oder Capaunen sauber, hacket geriebene Semmel, Austern oder Sardellen, und ein wenig Citronen-Marck, gantz klein, würtzet es mit guten Gewürtz, thut ein Stück Butter, und ein oder zwey Eyer daran, machet davon eine Füll zusammen, füllet es in die Hüner oder Capaunen, und lasset sie braten.

29. Einen Capaun mit Austern zu braten.

Nehmet einen schönen Capaun, welcher sauber gebrüht und geputzt ist, saltzet ihn aussen, aber nicht inwendig, sondern würtzet ihn inwendig nur mit Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Pfeffer, stecket innerlich in den Capaun drey gewässerte, und in Wein gelegene Sardellen, wie auch drey frische Austern, wie sie aus der Schalen gehen, samt einer Citronen-Schalen, und einem Stücklein Butter, steckt ihn an den Spieß, und bratet ihn; Träuffet ihn nicht mit heissen Schmaltz, sondern betropfft ihn immerzu mit Butter, setzet ein Brat-Pfännlein unter den Capaun, daß das, was aus dem Capaun tropffet, darinnen aufbehalten werde; Wann er nun fertig, nimmt man ihn vom Spieß, legt solchen in eine Schüssel, drucket an die Brüh in der Brat-Pfannen, so aus den Capaunen getropffet, Citronen-Safft, richtet solche in die Schüssel des Capaunen, und streuet auf den Capaun würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen.

30. Capaunen gefüllt zu braten.

Hacket zu tween Capaunen zwantzig biß fünff und zwantzig gesottene Schnecken, und einen gebratenen Kalbs-Nieren, zusamt dem Fett und der Leber von denen Capaunen, alles durcheinander, röstet klein gehackte Chalotten/ Petersilien-Kraut und Majoran in Butter, mischet ein wenig geriebenes Eyer-Brod darunter, würtzets mit Pfeffer, Jngber, Muscatblüh und Cardamomen, schlaget drey gantze Eyer daran, mischet es wohl durcheinander, füllet diese Füll in die entfederte allerdings ausgenommene und eingewürtzte Capaunen, nehet sie untenher zu, stecket sie an den Spieß, und lasset sie braten. NB. Diese also gefüllte Capaunen kan man auch, so es beliebet, sieden.

31. Hüner gantz weiß zu braten.

Nachdem das Hun gewürget worden, brühet und säubert es auf das allerschönste, wie schon zum öfftern bey anderm Geflüg gedacht; Dann nehmet ein Viertel Pfund Butter, thut solches in eine Schüssel oder Näpfflein, werffet Saltz und Gewürtz dazu hinein, so viel zu einem Hun inwendig zum einsaltzen und würtzen vonnöthen, rühret und schlaget es wohl unter die Butter. Wann nun das Hun sauber ausgewaschen, stecket man die mit Saltz und Gewürtz abgerührte Butter inwendig in das Hun hinein, saltzets auch auswendig, und stecket es an den Spieß wie ein ander Huhn, und die Füsse hinterwärts hinauf wie an einem Rebhun. Wann nun das Hun angesteckt, vernehet es auf das beste, damit die Butter nicht heraus lauffen könne. Dann nehmet ein kälbern Netz, oder aber zwey oder drey zusammen, nachdem das Hun groß ist, wickelt es über und über darein, und nehet es überall zusammen, daß nichts von dem Hun hervor sehe, es muß aber selbiges nicht drangs darüber seyn, sondern gleichsam nur schlottern / dann es schnorret im Braten vorhin zusammen, und bratet also das Hun samt dem Netz schön allgemach ab; Wann das Netz auswendig etwas braun wird, so ist das Hun fertig. Dann schneidet man das Netz herunter, so wird das Hun schön weiß, und doch auf das beste ausgebraten, und ein vortrefflich kräfftiges Essen seyn.

32. Ein junges Hun wie ein Rebhun zu braten.

Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig, wie die bald hernach beschriebene Tauben, hänget es auf, und lasset es verzappeln, rupffet und schneidet es auf, nehmets aus / und waschets mit Wein, würtzets innen und aussen wohl ein, und setzets über Nacht in Keller. Wann man will, kan

mans auch spicken, stecket das Hun dann an, bratets wie ein ander Hun, und machet eine Brüh darüber nach Belieben.

33. Hüner auf gemeine Art zu braten.

Würget die Hüner, kröpffet sie sauber, daß der Kropff nicht zerrissen werde, brühet sie schön, lasset selbige etwas lang im kalten Wasser liegen, dabey dann zu erinnern, daß man ja mit keiner Hand viel in das Wasser greiffen solle, weil sie sonst nicht so schön und weiß werden, auch kan man, so es beliebt, die Füsse hinauf spreissen, wie bey denen Capaunen gedacht. Wann nun die Hüner gebraten werden sollen, kan man eine Stund zuvor selbige sauber auswaschen, innen und aussen einsaltzen, und inwendig mit gutem Gewürtz wohl einwürtzen; auch werden sie gar wohlgeschmack, wann man inwendig ein frisches Sträußlein Roßmarin/ und ein paar Stängelein frischen Majoran, zusamt einigen Lorbeer-Blätlein hinein leget, und also eine Weile liegen lässet; dann stecket man sie an, und schiebet oben, wann man will, die Mägenlein und Leberlein zusamt einem Stücklein Butter in den Hals hinein, beträuffet sie inwendig ein wenig mit heissem Schmaltz, auch aussen bedupffet man sie immer mit Butter, lässet sie bey einem hellen Feuer schön abbraten; Auf die letzt, nachdem sie nochmal mit Butter beträuffet worden, kan man selbige mit geriebenen Eyer- oder auch weissen Brod bestreuen, und alsdann noch ein wenig herum braten, daß sie schön gestig und liecht-braun werden; Wann sie dann auf eine Schüssel geleget / zieret sie auf das schönste aus. NB. Man kan auch die Hüner, wann man will, mit Sardellen braten wie die Capaunen, auch allerley Brüh darüber machen, wie selbige nachfolgend in einen besondern Theil beschrieben zu finden.

34. Hüner mit Krebs und Mandeln gefüllt.

Putze die Hüner sauber, untergreiffs, hacke Krebs-Schwäntze klein, zerstoß Mandeln, und ein wenig eingeweichte Semmel, rührs untereinander mit Eyerdottern, Zucker und Gewürtz, füll die Hüner damit, saltz und brats/ wann du wilst, kanst du ein süsses Süpplein darüber machen.

35. Gebratene Hüner in der Fasten.

Laß dir eine höltzerne Form machen wie ein Hun, von zwey Theilen, inwendig hohl, oder eine irrdene Form auf diese Art, dann nimm Fische, Karpffen oder Hecht, laß sie sieden, thue die Gräten und Schuppen davon, du kanst sie auch rohe lassen, es hält fester zusammen / hacke es, und mache eine Füll davon, thue rindernes Marck, Semmel, Eyer, Gewürtz und Saltz darunter,

ter, rühre es untereinander, thue es in die Form, und trucke sie fest zu, setze einen Topff mit halb Wasser und halb Brüh an das Feuer, wann es siedet, so binde die Forme zu, und lege sie hinein, lasse sie eine Weil kochen, dann nimm es heraus, stecke es an einen Spieß, oder brate es in einer Bratpfannen, und begiesse es mit Butter.

36. Ein gefülltes Hun zu braten.

Erstlich muß man das Hun sauber brühen, aber nicht gar zu heiß, damit die Haut nicht zusammen schrumpffe; alsdann oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut ablösen biß hinunter auf die Brust. Hierauf nimmt man ein wenig geriebenes Eyer-Brod, hacket ein wenig Petersilien-Kraut, röstets im Schmaltz, richtets über das geriebene Brod, schläget zwey Eyer darauf, mischet ein wenig Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, Ingber, Saltz, und so man will Weinbeerlein, und abgezogene klein-geschnittene Mandeln darunter, machet also eine linde Füll an, so nicht allzu fest ist, füllet sie oben bey dem Hals, wo die Haut abgelöset worden, hinein, streichets auf der Brust wohl auseinander, nehet oder bindet es oben mit einem Faden zu, saltzet und würtzet es, wie gebräuchlich, steckets an, beträuffts mit Butter, bratet es fein schön ab, beträufft es zuletzt nochmal mit einer Butter, daß sie gisten, und richtet selbige dann an.

37. Hasel- und Rebhüner zu braten.

Rupffe die Hasel- und Rebhüner biß auf den Kopff, nimm bey dem Hals den Kropff heraus, und schneide sie unten auf wie ein Hun, nimm das Eingeweid alles heraus / wasche die Reb- oder Hasel-Hüner sauber mit Wein, oder Essig, oder auch mit halb Wein und halb Essig, und stecke die Füsse unter, lasse sie im Wein, worzu etliche ein wenig Essig mischen, zwey biß drey Tage, oder so lang du selber wilt, liegen; Wann sie nun gebraten werden sollen, wasche sie nochmahl mit einem frischen Wein aus; spicke entweder gleich jetzo, oder auch des Tags zuvor die Brust und Schenckel mit klein-geschnittenen Speck, würtze sie mit Saltz, Pfeffer, Negelein, Muscatblüh und Cardamomen innen und aussen wohl, und lasse es eine Weile also in dem Gewürtz liegen, stecke selbige an wie andere Hüner, der Kopff aber muß mit einem Papier oder feuchten Tüchlein verbunden werden, daß er nicht verbrenne oder schmaltzig werde; beträuffet alsdann mit Schmaltz, oder bedupffet sie mit Butter, wie bey den Auerhanen mit mehrern ist berichtet worden; doch müssen sie gleichfalls ein wenig mit heissen Schmaltz inwendig beträuffet, und also fein langsam / daß sie fein safftig und liecht-braun bleiben / abgebraten werden. Dann träget man sie also trocken gebraten, mit Citro-

nen

nen oder Blumwerck ausgezieret, oder auch mit einer im nachfolgenden Theil beschriebenen Brüh zu Tisch. Hiebey ist zu mercken, daß man die Hasel und Rebhüner auch frisch und eingebeitzt braten könne, wann sie zuvor mit Wein ausgewaschen worden, oder aber gar über Nacht darinnen gelegen.

38. Hasel- oder Rebhüner, auf eine andere Art zu braten.

Wann die Rebhüner, wie vorgedacht, gebraten sind, löset die Viertel auf, bestecket selbige mit Zimmet und Negelein, legets in eine bedeckte Schüssel, daß sie nicht erkalten, nehmet sauere Pomerantzen oder Citronen, schneidet sie voneinander, drücket den Safft über die Hüner, und streuet ein wenig Zucker, Trisanet, Zimmet und Pfeffer darauf, giesset ein klein wenig süssen oder andern guten Wein, und etwas Rosen- Weixel- Holbeer- oder Citronen-Essig daran, und lasset sie zugedeckt, auf einer Kohlen nur ein klein wenig aufsieden, übergiesset die Hüner etlichmal mit der Brüh; dann kan man sie wieder in eine andere reine Schüssel richten, mit Citronen-Plätzen auszieren, und dergleichen klein geschnittene Schelffen darauf streuen. NB. Auf diese Art kan man auch die Fasan- und Pirck-Hüner braten.

39. Fasan-Hüner zu braten.

Nimm Fasan-Hüner die gerupfft, ausgenommen, gesaltzen, und mit Ingber, Pfeffer, ein wenig Negelein, Muscatenblüh und Cardamomen eingewürtzet sind, stecke sie an einen Spieß, beträuffe sie mit heissen Schaltz, wann du sie aber als fertig abziehen wilt, so bespicke sie an der Brust mit halb entzwey geschnittenen Negelein und länglicht-geschnittener Zimmet, und trage sie also zu Tisch. Will man aber eine Brüh darüber machen, so kan sie besser und köstlicher fast nicht seyn als folgende: Zerstosset ein abgebratenes Fasan-Hun, oder an dessen statt ein Rebhun in einem Mörsel, zwinget es mit einem Theil Fleischbrüh, und zwey Theilen Wein zusammen gemacht, durch einen Seyher oder Durchschlag, würtzet diese Brüh mit Zucker und obigem Gewürtz, damit die Fasan-Hüner eingewürtzet worden, lasset sie ein und andern Wall thun, richtet diese Brüh in die Schüssel, und leget die Hüner darein.

40. Wilde Tauben zu braten.

Man nehme die Tauben, rupffe, kröpffe, und nehme sie aus wie die Hüner, wasche sie zu erst von innen und aussen mit Wasser, dann mit Wein und Essig; nechstdeme würtze man selbige, und lasse sie vier biß fünff Tage lang im Essig liegen und beitzen; Dann spicke und brate man sie wie ein Rebhun, jedoch etwas länger, weil sie zäher vom Fleisch sind; Wann sie dann fertig, werden

sie in eine Schüssel geleget, mit Blumwerck und Citronen ausgezieret, oder aber eine Brüh, wie über die Rebhüner, im nachfolgenden Theil beschrieben, darüber gemacht.

41. Einheimische Tauben zu braten.

Würget die Tauben, und reisset ihnen die Köpffe ab, köpffet, brühet oder rupffet sie, lasset selbige hernach eine Weile im Wasser liegen; nach diesem saltzet, würtzet und stecket sie an, beträuffet sie mit heissem Schmaltz, und streuet, wann sie schier gebraten, und mit zerlassener Butter noch einmal überträuffet worden, Semmelmehl darauf.

42. Einheimische Tauben wie die Rebhüner zu braten.

Nehmet Tauben (wo man sie haben kan,) die rothe Füsse haben, und zu einem paar derselben, den achten Theil einer Maas Essig, thut ein Gewürtz-Löffelein voll Pfeffer darein, sperret denen Tauben die Schnäbelein mit einem Holtz auf, oder aber welches besser / stecket ihnen ein Trichterlein in den Hals, und giesset von besagten Essig jeder die Helffte hinein; bindet dann den Hals mit einem Trümmlein Band oder Faden geschwind und wohl fest zu, damit der Essig nicht wieder heraus lauffe, dann hanget die Tauben bey dem Band oder Faden auf, lasset sie also verzappeln und sterben, rupffet sie dann wie die Rebhüner biß an den Kopff, nehmet den Kropff heraus, und stülpet oder stecket die Füsse unter; (etliche aber rupffen die Tauben, nachdem sie getränckt worden, und lassen sie also annoch den gantzen Tag hangen,) waschet sie dann mit Essig, oder halb Wein und halb Essig aus, streuet ein wenig gestossene Negelein und Pfeffer in die Tauben, leget sie in Essig, oder halb Wein und Essig, nachdem man sie gerne sauer haben mag, lasset sie zwey oder drey Tage lang darinnen beitzen / spicket selbige fein klein auf der Brust, waschet sie nochmal mit Wein oder Essig aus, saltzet und würtzet sie innen und aussen / stecket sie an, verbindet ihnen die Köpffe mit Papier, oder einen feuchten Tuch, daß sie nicht verbrennen, und lasset sie dann safftig abbraten. Will man eine Brüh darüber machen, kan man sich derselben, so im nachfolgenden Theil über die Rebhüner zu machen gelehret wird, bedienen; so man sie aber trocken aufzutragen beliebt / mit Citronen, theils Plätz- oder Scheiben-weiß, theils was die Schelffen betrifft, klein- und würfflicht-geschnitten, belegen und bestreuen.

43. Gefüllte Tauben zu braten.

Würget, köpffet und rupffet die Tauben, wie schon gedacht, leget selbige in kaltes Wasser, und lasset sie eine Zeit lang darinnen liegen; indessen

hacket

backet die Leberlein davon, oder aber Hüner-Leberlein, welche fast besser hiezu dienen, ingleichen auch Petersilien-Kraut, und zwey kleine, sonderlich aber, so man sie haben kan, frische oder grüne Zwiebeln, röstet ein klein wenig geriebenes Brod im Schmaltz oder Butter, schlaget ein Ey daran, und würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, rühret alles untereinander, untergreiffet oder löset die Haut von der Brust ein wenig ab, füllet diese Füll darein, und lasset sie dann wie die andern Tauben abbraten.

44. Wassertaucherlein zu braten.

Nehmet die Taucherlein, und rupffet sie biß an den Hals, die Flügel und den Kopff hauet hernach ab, wie an einer Enten, nehmet die Taucherlein aus, waschet sie erstlich mit Wasser, dann mit halb Wein und Essig, und lasset sie an statt des letztern Waschens nur allein im Wein und Essig liegen, so lang es euch selbst beliebet, würtzet sie dann mit Negelein, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, stecket selbige an einen Spieß wie ein Entlein, beträuffet sie inn- und auswendig mit heissem Schmaltz, oder bedupffet sie nur von aussen mit Butter, und bratets ferner schön ab; Leget dieselbe hernach in eine Schüssel, und zieret sie mit Citronen aus, wie oben beschrieben.

45. Wasser-Hünlein zu braten.

Rupffet wie Hünlein wie andere Vögel, ziehet ihnen die Haut über den Kopff ab, nehmet das Eingeweid heraus, leget sie eine Weile in ein Wasser, waschet, saltzet und würtzet sie, stecket die Füsse unter wie andern Vögeln, und die Wasser-Hünlein an den Spieß wie andere gemeine Hüner, brennet sie dann inwendig mit einem heissen Schmaltz ein, und bratet sie schön ab. Wann sie nun schier gebraten sind, beträuffet selbige mit Butter, und bestreuet sie mit geriebenen Brod, lassets dann fein schön liecht-braun ausbraten, legets auch in eine Schüssel, und zieret sie aus, wie oben gedacht. NB. Die Wasser Hünlein kan man auch zurichten wie ein Rebhun, und deßwegen an dem Kopff die Federn lassen, selbige im Wein und Essig legen, wie bey Num. 37. zu ersehen.

46. Wald-Schnepffen zu braten.

Rupffet die Schnepffen, und ziehet selbigen die Haut über den Kopff ab, nehmet sie aus, und so sie ein wenig alt sind, waschets zuvor mit Wasser, und alsdann mit Wein und Essig wohl aus; saltzet und würtzet sie hernach mit Negelein, Pfeffer, und nach Belieben mit ein wenig Cardamomen und Muscatblüh; wiewohl man sie auch gleich also frisch braten, oder

über Nacht, und so lang man will, im Essig und Wein liegen lassen kan; dann werden sie gespicket, und wann man sie braten will, also überzwerch der Kopff hinein gestecket, daß der Schnabel durch die beyde Füsse gehe, wiewohl auch manche solchen durch die Brust stecken; Im übrigen werden diese ein wenig schlemms an den Spieß gesteckt, also daß derselbige oben bey der Brust zwischen den Flügeln heraus kommet, alsdann auch allerdings beträuffet und abgebraten wie die Rebhüner. Indessen nehmet das Eingeweid von denen Schnepffen ohne den Magen, schärffet das sandige zuvor mit einem Messerlein davon, und hacket dann selbiges gar klein; So ihr aber des Schnepffen-Schweisses viel haben wollet, könnet ihr wohl etliche Tauben- auch wohl Hüner-Leberlein mit darunter hacken, welches man nicht viel spühren wird; Nehmet dann ein wenig geriebenes Rocken-Brod, röstets im Schmaltz, drucket es aber wieder wohl heraus, daß es nicht gar zu fett seye, mischet das gehackte Eingeweid auch darzu, und röstet es ebenfalls ein wenig mit, dann giesset etwas Wein daran, drucket Citronen-Safft darein, würtzet es mit Saltz, Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muscatblüh, rühret alles wohl untereinander, und lasset es aufsieden; Etliche thun gar ein wenig gemeinen, oder welches besser Rosen-Essig und soviel Zucker daran, daß mans kaum spühret, dann das säuerlichte muß vorschlagen; Wann er nun im Sieden zu dick wird, giesset man noch ein wenig Wein daran, aber ja nicht zuviel, damit er auch nicht zu dünn werde; Wann er fertig und wohlgeschmack ist, so richtet ihn in eine Schüssel, und leget die Schnepffen darauf, bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, und dergleichen Plätzlein; Will man aber den Schnepffen-Schweiß auf einem Brod haben, so muß man selbigen ein wenig dicker machen; dann nimmt man Gogelhöpfflein, oder ein ander weisses Brod, schneidet runde Plätzlein daraus, klopffet etliche Eyer in einer Schüssel, ziehet die Plätzlein dadurch, und bächet sie schön hell aus dem Schmaltz heraus; wiewohl man selbige auch ohne Eyer bachen kan; dann streichet man den Schnepffen-Schweiß darauf, streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darüber, leget sie um die Schüssel herum, und zwischen selbige entweder halb- oder Viertel-weiß geschnittene Citronen-Schelffen. Man kan auch den Schnepffen-Schweiß also verfertigen: Nehmet von sechs oder acht Schnepffen das Eingeweid aus dem Magen, hacket dasselbige auf das kleineste; lasset ein Viertel-Pfund Butter in einem Pfännlein zerschleichen, schüttet das Gehackte darein, und röstet es miteinander; hebet es nachmal vom Feuer, lassets eine Weile stehen, so wird das Schmaltz in der Höhe schwimmen, seyhet selbiges auf das genaueste herab, saltzets ein wenig, rühret Gewürtz, als Negelein, Cardamomen und Muscatenblüh, wie auch würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darunter, zuckert es, drucket Citronen-Safft darein, lasset

es aber nicht sieden, sondern erhaltet es nur etwas warm; streichet es nachmahls auf gebachene Gogelhopffen, oder gebähte Semmel-Schnitten, und überstreuet es zuletzt mit klein- und würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

47. Wasser-Schnepfflein zu braten.

Die andern kleinern Schnepffen, können auch gantz auf diese Weise gebraten, und der Schweiß von selbigen also zusammen gerichtet werden; bereitet ihn allerdings, wie vorgedacht, röstet selbigen zusamt ein wenig geriebenen Brod wohl trocken im Schmaltz, giesset dann einen süssen Wein, und ein wenig Holbeer- oder Rosen-Essig daran, drucket Citronen-Safft darein, würtzet ihn mit Cardamomen, Muscatenblüh, Negelein und Pfeffer, lasset es alles in einem stollichten Häfelein aufsieden, rühret zuletzt klein-geschnittene Citronen-Schelffen darunter, richtet ihn in eine Schüssel, oder streichet ihn auf ein Brod, und zieret die Schnepffen mit Blumwerck und Citronen aus.

48. Gefüllte Schnepffen zuzurichten.

Rupffet die Schnepffen, untergreiffet sie wie ein Hun, waschets mit Wein aus, würtzet und saltzet sie inwendig, wiewohl sie auch etliche erst nach dem Füllen einwürtzen; richtet den Schnepffen-Schweiß zu, wie schon gedacht; lasset aber die Schnepffen / nach Belieben, über Nacht im Wein liegen, und machet die Füll den Tag zuvor allerdings an, füllet sie dann in die Schnepffen, doch also, daß die Füll überall auf der Brust bis an die Schenckeln recht zertheilet werde; nehet die Schnepffen fleißig zu, würtzet sie auch auswendig, stecket sie an, wie die vorher beschriebene, beträuffet sie mit zerlassener Butter, und lasset sie safftig abbraten; Dabey dann zu mercken, daß man die Füll zu denen Schnepffen anfänglich nicht darff sieden lassen, auch nicht alle hinein füllen, sondern etwas davon übrig lassen; diese übrige Füll nun thut man in eine Schüssel, und giesset noch ein wenig Wein und Citronen-Safft daran, dann sie muß dünner seyn, als man selbige sonsten zu den Schnepffen-Schweiß zu machen pfleget, und gleichsam eine dicklichte Brüh abgeben; Wann nun der Schnepff schön abgebraten, leget man ihn darauf hinein in diese Brüh, und zieret denselben mit Citronen-Plätzen, und dergleichen klein-geschnittene Schelffen.

49. Hehr zu braten.

Füllet die Hehr mit gutem Essig und Pfeffer, bindet ihnen den Hals zu, schlaget ein reines Tüchlein darum, henget sie also einen Tag und eine

Nacht in einen Keller; dann rupffet und nehmet sie aus, stecket selbige an einen Spieß, lasset sie gemach abbraten, und traget sie entweder trocken zu Tisch, oder aber machet eine Brüh darüber, und zieret sie nach Belieben.

50. Krammets-Vögel, Mistler und Troscheln zu braten.

Nehmet die Vögel, rupffet und ziehet sie über den Kopff ab, leget solche eine Weile in ein Wasser, dann saltzet und pfeffert sie, lassets also im Saltz und Gewürtz ein wenig liegen, steckt sie darnach überzwerch an den Spieß, und die Füsse fein übersich, beträuffet sie dann mit Butter oder heissen Schmaltz; Wann sie nun schier gebraten sind, streuet geriebenes weisses oder rockenes Brod darauf, und wann dieses ein wenig an ihnen ertrocknet ist, betropffet sie nochmahls mit zerlassener Butter, damit sie fein liecht-braun und gestig werden, ziehets dann ab, legets in eine Schüssel, und zieret sie aus nach Gefallen.

51. Gespickte Troscheln oder Krammets-Vögel zu braten.

Rupffet die Troscheln oder Krammets-Vögel, nehmet sie aus, und spicket ihnen die Brüstlein mit klein-geschnittenen Speck, nehmet das Eingeweid heraus, waschet die Vögel ein wenig mit Wein, hacket das Eingeweid ohne den Magen, wie bey dem Schnepffen-Schweiß gedacht worden, zusamt etlichen Tauben-Leberlein, klein, röstet sie mit ein wenig geriebenen Brod im Schmaltz, doch also, daß es nicht zu fett werde; giesset ein wenig Wein, oder auch, nach Belieben, Rosen-Essig daran, thut allerley gutes Gewürtz, oder auch ein wenig Trisanet darunter / lasset alles zusammen in einem stollichten Häfelein auffsieden, daß es ein wenig dicklicht werde, nehmet ein Eyerringlein, oder anders klein- und weisses Brod, schneidet runde Plätzlein daraus, bachet es im Schmaltz, und streichet das Gehackte und Geröstete darauf; Indessen bereitet und stecket die Troscheln oder Krammets-Vögel an, wie die andern so schon beschrieben, bratet sie schön liecht, leget sie in eine Schüssel, die Plätzlein aber neben herum, und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

52. Lerchen zu braten.

Die Lerchen werden gerupfft, und ihnen hernach die Haut über den Kopff abgezogen, gleichwie denen andern; Lasset sie ein wenig im Wasser liegen, waschet, saltzet und pfeffert sie ein, steckets überzwerch an, doch also daß der Kopff und die Füsse frey hangen, und nicht untergesteckt werden, träuf-

fet

set sie mit heissem Schmaltz oder Butter, streuet, wann sie schier gebraten sind, geriebenes Brod darauf, beträuffet sie nochmal ein wenig mit Butter, und legets dann wohl ausgezieret in eine Schüssel.

53. Gefüllte Lerchen zu braten.

Rupffet die Lerchen, doch daß keine kleine Löchlein darein fallen, blaset sie oben an dem Hals mit einem Feder-Kiel auf, nehmet Hüner-Leberlein, ein wenig Speck und Majoran, hacket alles klein untereinander, röstet sie im Schmaltz, zerklopfft ein Ey, giesset ein wenig Fleischbrüh daran, daß die Füll nicht zu dick sey, thut Saltz, Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh darzu, und füllet es oben zum Hals hinein, bindet die Lerchen in Lorbeer-Blätter, stecket sie an den Spieß, beträuffet sie mit zerlassener Butter, und bratet dieselbe allgemach ab, daß sie nicht aufbrechen.

54. Lerchen mit Speck zu braten.

Wann die Lerchen gerupffet, stecket man ihnen die Füsse nicht unter, wäschet aber, saltzet und würtzet sie wohl, stecket auch allezeit ein Stück von einem Speck, welches ein wenig breitlich geschnitten seyn muß, und alsdann die Vögelein, wechsels weiß an einen Spieß, nemlich soviel Vögelein soviel Stücklein Speck; Sie sind auch gut, wann man überall ein Blätlein Salbey noch darzwischen mit anstecket, doch stehet es in eines jeden selbst eigenem Belieben; Wann man sie nun träuffen will, nimmt man ein Stück Speck, wickelt es in ein Papier, und zündets an, daß der Speck zerschmeltze, und lässets auf die Vögel tropffen, daß sie davon geträuffet werden; Wann sie nun schön abgebraten, können sie in eine Schüssel geleget, und, nach Belieben, ausgezieret werden.

55. Gebratene Lerchen in einer Brüh.

Nehme die Lerchen, nachdem sie, wie schon gedacht, zugerichtet, brate sie schön safftig ab, bestreue sie aber nicht mit Brod, sondern mache folgende Brüh darüber; Nimm süssen rothen Wein, schneide Zibeben, Mandeln und Citronat klein, würtze es mit Zimmet und Cardamomen, drucke Citronen-Safft darein, und lasse es zusammen in einem Häfelein aufsieden; zuletzt aber werffe ein wenig klein-geschnittene Citronen Schelffen darzu. Wann die Vögel abgebraten, lege sie in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, setze sie auf eine Glut in einer zugedeckten Schüssel, lasse es noch eine Weile sieden, und streue zuletzt nochmahls Zimmet und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

56. Fin-

56. Fincken, Emmerlinge, Gegler und Maisen ꝛc. zu braten.

Fincken, Emmerlinge, Gegler und Maisen ꝛc. kan man ebenfalls braten, wie andere Vögel, ausser daß man die Köpffe und Füsse frey lässet, und nicht mit an den Spieß stecket; Oder, wann man will, kan man sie nur im Schmaltz rösten.

57. Gebratene oder geröstete Vögel, in Weintrauben.

Rupffet die Vögel, nehmet das Gedärm heraus, bratet oder röstet selbige im Schmaltz, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset ein wenig Wein darzu, thut frische Beere von Weintrauben, wie auch Zucker und Trisanet daran; lasset die Vögelein einen Sud in der Brüh thun; Dann leget sie in eine Schüssel, richtet die Brüh darüber, und streuet Zimmet und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

58. Einen Kastran- oder Kalbs-Schlegel, so gebeitzt, zu braten.

Häutet den Schlegel oder Kastran fleißig ab, beitzet ihn acht, zehen, oder auch vierzehen Tage lang, im Wein-Essig, sollte er aber gar zu scharff seyn, kan man wohl einen weissen Bier-Essig mit daran giessen, ein Tüchlein in besagten Eßig duncken, und den Schlegel damit zudecken; Spicket, saltzet und würtzet ihn hernach mit Pfeffer und Negelein, auch, so es beliebt, mit Cardamomen und Muscatenblüh; lasset den Schlegel oder Kastran eine Weile in dem Gewürtz liegen; stecket selbigen nachmahls an, lasset ihn drey oder vier Stunden lang fein langsam abbraten, und traget ihn also trocken zu Tisch; Oder aber machet eine Brüh darüber, wie selbige, im nachfolgenden Theil, ausführlich beschrieben zu finden. Es ist auch absonderlich allhie zu mercken, daß, wann man einen Schlegel schön liecht braten will, man denselben nicht heiß, sondern nur mit einem zergangenen Bach-Schmaltz beträuffen müsse; Sollte der Schlegel nicht genug gebeitzet seyn, wird er mit Essig, so zuvor in die Brat-Pfanne gegossen worden, offtermahls begossen, im übrigen mit Citronen-Plätzen, und dergleichen würfflicht-geschnittenen Schelffen, wie bekannt, ausgezieret. NB. Man kan auch einen kälbernen Schlegel frisch braten, selbigen wässern, schön waschen, mit Pfeffer und Saltz wohl einwürtzen, dann anstecken, mit Schmaltz träuffen, oder mit Butter bedupffen, und also gantz gemach abbraten lassen; dann auch ohne Brüh, oder mit einer Brüh zu Tisch tragen.

59. Einen

59. Einen Schöpsen-Keul oder Schlegel mit Cucumern zu braten.

Wässere und saltze den Schlegel, wie gewöhnlich, stecke solchen an den Spieß, und laß ein Schmaltz heiß werden, lasse es dann wieder erkühlen, begieß den Schlegel damit, schneide ferner ein gut Theil Kümmerling wie zu einem Salat, thue solche, samt ein wenig Wasser in ein Pfännlein, laß es mit den Kümmerlingen sieden, begiesse den Schlegel damit, und brate ihn ferner ab. NB. Man kan sich, an statt der Kümmerlinge, der Rocamboles bedienen, und etliche derselben, wie die Kümmerlinge, im Wasser sieden lassen, und den Schlegel damit träuffen.

60. Einen Kastran, oder Keule von einem Schöpsen, zu braten.

Lasset den Schlegel im Wein-Essig und in den dritten Theil Wasser sieden, hat man eine Fleischbrüh in Bereitschafft, kan man selbige an statt des Wassers gebrauchen; Wann er so lang, als harte Eyer gesotten, so nehmet ihn dann heraus, saltzet und stecket selbigen an einen Spieß, stechet ihn aber voll Löchlein, und beträuffet ihn mit der Brüh, darinnen er gesotten, zu welcher man ein wenig Bach-Schmaltz und Essig nehmen kan, damit er wohl sauer werde; Lasset ihn fein langsam ausbraten, und giesset immer aus der Brat-Pfannen von dieser obigen Brüh darauf; Wann er nun schier abgebraten ist, so bestecket ihn mit Knoblauch, oder Salbey und Roßmarin; lasset ihn hernach noch eine Weile braten, und begiesset ihn noch ein- oder dreymahl, nach dem Bestecken, mit obiger Brüh; Wann er nun mit Knoblauch gespicket werden soll, muß derselbe geschählet und ein wenig zuvor im Schmaltz geröstet werden. Doch muß das Schmaltz darzu wohl heiß gemacht seyn, aber wieder ein wenig erkalten, ehe man den Knoblauch hinein thut.

61. Einen Kastran, oder Keule von einem Schöpsen, zu braten, auf andere Art.

Ist der Kastran von einem starcken Lamm oder Schaaf, so werden sie am mürbsten, wann man sie zuvor mit einem Schlegel oder Holtz wohl bleuet; Wird er auf einen Mittag gebraten, so kan man selbigen, des Tags zuvor, einen halben Tag ins Wasser legen, darnach heraus waschen, einsaltzen, und über Nacht also im Saltz liegen lassen; Hierauf stecket man ihn an, träuf-

set selbigen nur mit einem siedenden Wasser, und lässet ihn dann drey bis vier Stunden lang braten. Auf diese Weise kan man ihn auch mit Knoblauch oder Chalotten spicken: Wann er halb abgebraten, mit einem Messer Löchlein hinein stechen, den Knoblauch oder Chalotten ein wenig klein zerschneiden, (und wann es die Zeit leidet, denselben zuvor ein wenig im Essig abfieden und saltzen, damit ihm der gröbste Geschmack benommen werde;) stecket ihn dann in die Löchlein hinein, und begiesset ihn etlichmahl mit dem Schmaltz oder Brüh, so aus dem Schlegel in die Brat-Pfannen von sich selbst heraus gebraten, auf die letzt aber doch auch mit Butter, daß er schön gestig zu Tisch getragen werde; Wann man aber will, kan man auch eine dergleichen Zwiebel- oder Knoblauch-Brüh darüber machen, wie selbige nachgehends beschrieben; Will man aber den Schlegel, wie er an sich selbst ist, frisch gebraten, und ohne Knoblauch gespickt, zu Tisch tragen, kan er, wie oben gedacht, ohne Brüh, oder auch mit unterschiedlichen Brühen, nach Belieben, aufgetragen werden. NB. Diese Kastran oder Schlegel sind auch gut, wann sie allerdings abgebraten, dann mit denen gar kleinen Sträußlein von Salbey oder Thymian bestecket, und nur noch ein wenig mit herum gebraten werden, wie im vorhergehenden schon gedacht worden.

62. Noch einen Schlegel, oder Keule von einem Schöpsen, zu braten, auf eine andere Weise.

Wässert und waschet den Schlegel oder Keule sauber, saltzet selbigen ein, und lasset ihn ein paar Stunden im Saltz liegen, so wird er fein mürb; Indessen giesset einen Essig in ein Häfelein, werffet ein wenig gestossene Wachholder-Beer, halb-gestossenen Pfeffer, frisch- oder dürren klein-zerschnittenen Rosmarin, und etliche Stücklein von Knoblauch-Zehen darein, lasset alles also miteinander aufsieden; alsdann giesset solches siedend über den Schlegel, und lasset ihn eine gute Weile darinnen liegen; giesset diesen Essig wieder herab, machet ihn noch einmahl siedend, und giesset ihn wieder sied-heiß über den Schlegel; lasset selbigen wie zuvor, eine gute Weile darinnen liegen, und übergiesset ihn jezuweilen damit; Wann er also eine Stund oder zwey darinnen gelegen, so stecket den Schlegel an, wie bekannt, beträuffet ihn anfänglich mit sauren Milchram zuletzt aber mit Butter, streuet dann gerieben Rocken-Brod darauf, worunter man auch ein wenig dürrgestossenen Roßmarin nehmen kan. NB. Alles schwartze Gebratens wird wohlgeschmack davon, wann man selbiges zuletzt mit einem mit Roßmarin vermischten Brod bestreuet, zuvor aber mit Butter beträuffet.

63. Einen

63. Einen Schlegel, Kastran oder Keule, von einem Schöpsen mit Sardellen zu braten.

Wässert und stecket den Schlegel/ Kastran oder die Keule, an, wie im vorhergehenden bereits gedacht, beträuffet selbigen mit siedenden Wasser, und bratet ihn allerdings auf die gemeine und bekannte Art ab; Wann er nun fast halb gebraten, hebet ihn zusamt dem Spieß vom Feuer, stechet mit einem spitzigen Messer Löchlein darein, und stecket sodann halb voneinander zertheilte gewaschene, in einem schlechten Wein gelegene, und zu länglichten Stücken zerschnittene Sardellen hinein: Wann nun der Schlegel, Kastran oder die Keule allenthalben wohl dick also gespicket worden, stecket selbigen wieder an den Bräter, daß er folgends abbrate; beträuffet ihn aber immerzu mit dem Schmaltz aus der Brat-Pfannen, oder aber bedupffet ihn absonderlich zuletzt mit Butter, damit er schön gestig auf den Tisch gebracht werde, und machet eine Brüh von Sardellen darüber, wie selbige in dem Sechsten Theil Num. 1. bereits zur Genüge beschrieben worden.

NB. Junge Lamms-Schlegelein kan man eben auf diese Art braten, selbige aber, wie auch von denen Schöpsen zuvor in Essig einbeitzen, jedoch alles nach Belieben.

64. Einen Schlegel, Kastran oder Keule, von einem Kalb oder Schöpsen mit Sardellen, auf andere Art zu braten.

Die Sardellen werden gewässert und zugerichtet, wie schon hier und dar, und zum öfftern gedacht worden, nachmahls aus einem Sardellen vier Stücke, und einen Speck wohl klein-geschnitten, alsdann wann der Schlegel, Kastran oder die Keule gewässert, gewaschen oder eingebeitzet worden, jedesmahls ein Stücklein Speck, und ein Stücklein von denen Sardellen zugleich in die Spick-Nadel genommen, und der Braten damit über und über gespicket, nachmahls gesaltzen, gewürtzt, angesteckt und gebraten/ wie bekannt; Wollte man ihn etwas säuerlicht haben, kan er mit einem warmen Essig beträufft werden, er seye gleich gebeitzt oder nicht; Soll er aber nicht sauer seyn/ so begiesset man ihn, so bald er zu braten anfängt, mit ein wenig Fleischbrüh, letzlich aber wird er mit Butter bedupffet, und nach diesem, mit oder ohne Brüh/ nach Gefallen zu Tisch getragen.

65. Einen gehackten Kalbs- oder Lamms-Schlegel zu braten.

Nehmet einen Kalbs- oder Lamms-Schlegel, häutet denselben, und schneidet das Fleisch alles von den Beinen herab / daß die Gelencke und Beine doch alle recht und fest aneinander bleiben, hacket das Fleisch gantz klein, als wie zu Knödlein oder Knöpfflein, schlaget ungefehr sechs Eyer daran / mischet, so ihr wollet, ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilien-Kraut und Semmel-Mehl darunter, saltzet und würtzet es nach Belieben; rühret alles untereinander, leget dieses gehackte Fleisch wieder um die Beine herum, und formiret solches auf einen Papier, damit man es zusamt denselbigen in eine Brat-Pfanne legen könne, wie einen Schlegel; Dann machet eine Butter in der Brat-Pfannen heiß, leget den also formirten Schlegel darein, und lasset ihn schön abbraten; So es beliebt, kan man ihn auch mit Mandeln bestecken, und eine Butter- süsse- oder andere Brüh darüber machen; man kan auch ausgeschählte Krebse, Morgeln, Spargel, Briese, Leberlein und Mägenlein, durcheinander klein-zerschnitten, in einer durchgezwungenen Krebs-Brüh sieden lassen; eine Ollapotrid machen, und den Braten gleichsam ein wenig, nachdem er schon fertig ist, damit spicken, oder nur so darauf legen, und die Brüh, samt den oberzehlten Sachen, darüber diessen.

66. Einen zahmen schweinen Keul oder Schlegel zu braten.

Man nehme einen Keul oder Schlegel von einem schwartzen Schwein, oder wann es auch nur einen schwartzen Fuß hat, klopffet dann solchen wohl, daß er mürb wird, dann kan die Haut oder Schwarten abgezogen werden, aber an dem Fuß muß die rauhe Haut bleiben, darnach nimmt man gestossene Wachholder-Beer, gröblicht-gestossenen Pfeffer, Saltz, wie auch ein wenig gestossene Negelein, reibet den Keul oder Schlegel starck damit, und leget ihn in Essig, daß er darüber geht, und lässet solchen vierzehen Tag oder drey Wochen liegen, er muß aber alle Tag und so fort umgewendet werden, dann brate man ihn am Spieß, es kan ein Brüh gemacht werden, wie bey den andern gebratenen Wildpret zu finden.

67. Einen Schöpsen-Keul anzuschlagen.

Nimm einen Schöpsen-Keul, schneide das Fleisch gantz von den Röhren ab, haue ein wenig von den Hinter-Beinen ab, daß das runde und die kleinen Beine beyeinander bleiben, koche die Bein, und schabe sie, daß sie gantz

rein

rein und weiß werden, hacke das Fleisch klein, nimm fünff Eyer, Pfeffer, Ingber, kleine Rosin, würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen, Saltz, gerieben und in Schmaltz geröstet Brod, rühre alles wohl untereinander, schlage es wieder an die Bein, welche zuvor in heiß Wasser müssen geduncket werden, formire es wie einen Schöpsen-Keul, unten breit, oben spitzig zu, daß das kleine Beinlein vorgehe, mache es mit einer nassen Hand fein glatt, backe es in einen Schart oder Pratpfannen, setze ihn in Backofen, begiesse es mit heisser Butter, daß es fein braun wird, wann du es nun anrichten wilt, so bestecke es mit überzogenen Zimmet-Stengeln, mache eine Brüh von Wein, klein-geschnittenen Citronen-Schalen, Zucker, Saffran, Zimmet, und ein wenig geriebener Semmel, laß es sieden, daß es fein dick wird, gieß es über den Keul, so ist es gut.

68. Einen Schuncken oder Schwein-Schlegelein frisch zu braten.

Spicket den Schlegel oder Schuncken, (wiewohl er auch, sonderlich wann er zimlich fett ist, ungespickt verbleiben kan) lasset selbigen acht biß zehen Tage lang im Essig beitzen, mischet dann Saltz und Pfeffer in einem Schüsselein durcheinander, und würtzet ihn damit ein; stechet hier und dar mit einem Messer Löchlein darein; stecket zusammen gewickelte Blätlein von Salbey hinein, lasset ihn also braten, und machet nach Belieben eine von denen in dem sechsten Theil beschriebene Citronen-Brüh darüber. NB. Man kan auch diese Schlegelein oder Schuncken erst nachgehends, wann sie schon gebeitzet worden, spicken, welches fast besser, dann so bleibet der Speck viel weisser, auch mag man sie wie die Kastran oder Kalbs-Schlegel, so es gefällig ist, mit Sardellen spicken, und besagter massen abbraten.

69. Einen Schuncken oder Schwein-Schlegelein frisch zu braten, auf andere Art.

Man lege einen Schuncken oder Schwein-Schlegelein / daran das Schwärtlein gelassen worden, etliche Stunden lang in ein Wasser; wasche, saltze und würtze selbiges nachmal mit Pfeffer und Negelein, und lasse es so dann beym Feuer abbraten; Man gebe aber gute Achtung, daß das Schwärtlein wohl rösch bleibe, beträuffet selbiges, wann es fast angerichtet werden soll, mit Butter, bestreuet es alsobald darauf, mit ein wenig geriebenen und gröblicht zerstossener Zimmet vermischtem Brod, und tragets dann zu Tisch.

70. Eine Füll zu einer Kalbs- oder Lamms-Brust.

Hacke ein Meyen-Kraut oder allerley Kräuter; ingleichen auch, wann du wilt, ein wenig Ziebeln untereinander, mache ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß, und röste das Grüne wie auch ein wenig Semmelmehl, und etwas gehackten Speck, darinnen; schütte es dann alles in ein Näpfflein oder Schüsselein, schlage ein oder zwey Eyer daran, würtze es mit allerley guten Gewürtz, rühre es wohl untereinander, giesse auch ein wenig Milch daran, so wird die Füll schön mild und lucker; bereite die Brust, wie vorgedacht, fülle sie ein, und stecke selbige mit einem besondern Vortheil an, daß an der Haut wegen der Füll nichts zerreissen werde.

71. Eine Füll zu einer Kalbs- oder Lamms-Brust, auf andere Art.

Schähle zwey oder drey Aepffel, hacke sie klein, röste sie im Schmaltz mit ein wenig Semmelmehl, würtze sie mit Pfeffer, Muscatnuß, Cardamomen und ein wenig Saffran; Rühre etwas von sauber-geklaubt und gewaschenen Weinbeerlein darunter, und füllts dann in die zubereitete Brust. NB. Mit dieser Füll kan man auch ein junges Hünlein füllen.

72. Eine Füll zu einer Kalbs- oder Lamms-Brust, noch auf andere Weise.

Nehmet Peterlein oder Petersilien-Kraut ein Händlein voll, wie auch ein wenig Marck, und ein oder zwey zuvor abgeschipffte Hüner-Leberlein, mischet ein wenig Zwiebeln darunter, und hacket alles untereinander; Zuvor aber machet von einem Ey ein eingerührtes Eyer im Schmaltz ziemlich dick/ hacket es auch mit den obgemeldeten Stücken, nehmet hernach ein klein Händlein voll geriebenes Semmelmehl, und röstet alles miteinander ein wenig im Schmaltz, nehmet es dann wieder heraus in ein Näpfflein, saltzet es, rühret gute Gewürtz, ein wenig Saffran, und wann man will, etwas wenigs Weinbeerlein darunter, schlaget noch zwey Eyer daran, rühret alles wohl durcheinander, und füllet es in die ergriffene besagter massen zubereitete Brust. Oder schipffe ungefehr die Helffte von einer Kalbs-Lungen ab, hacke sie klein, mische einen Speck so würfflicht, und Zwiebeln die klein geschnitten worden, ingleichen ein gantz klares in Butter geröstetes Semmelmehl darunter, rühre alles wohl durcheinander, mache die Füll mit Milch und Eyern an, würtze sie mit Pfeffer und Muscatnüssen, und fülle selbige in die Brust; die Brust aber lässet

set sich alsdann nicht wohl am Spieß, sondern füglicher in einem Bach- oder Brat-Oefelein abbraten.

73. Eine gefüllte Kalbs- oder Lamms-Brust, auf andere Art.

Wässert und waschet eine Kalbs-Brust, damit sie schön weiß bleibet, löset oben herum die Haut mit einem Finger ab, und machet an dem Orte, wo man sie aufzuhangen pfleget, damit den Anfang, richtet aber zuvor diese folgende Füll zusammen: Röstet was von Peterlein- oder Petersilien-Kraut ein wenig im Schmaltz oder Butter, giesset selbiges über ein geriebenes Eyer- oder anderes weisses Brod, schlaget drey Eyer daran, giesset etwas Milch darzu, würtzet es mit Pfeffer / Cardamomen, Muscatenblüh, und ein klein wenig Saffran, saltzet und füllets in die Brust; streichet es oben schön gleich auseinander, nehet es mit einem Faden zu, saltzet und stecket es an, gebet aber wohl acht / daß ihr unten bey dem dünnern Theil zu erst den Spieß ansetzet, und in der Mitte bey den Rippen heraus treibet / dann wiederum auswendig die Schulter zwischen den Fleisch recht anfasset, daß der Spieß oben unter der Brust recht bey dem Bein heraus komme. Bratet sie dann safftig ab, beträuffet selbige anfänglich mit heissem Schmaltz, und bedupffet sie nachmal immerzu fleissig mit Butter. Verlanget man aber eine süsse Füll, so mische man unter ein im Schmaltz geröstetes Semmelmehl, rein gewaschene geklaubte Weinbeer oder Corinthen, ausgekörnte klein-geschnittene Rosinen und abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln, schlage Eyer daran, rühre alles wohl durcheinander; giesse, damit sie nicht zu fest oder dick werde, ein wenig Milch oder Fleischbrüh daran, und fülle sie besagter massen in die Brust. Wollte man die Brust aber nur ungefüllt braten, kan man sie über und über, sonderlich an der Schulter, so es beliebig ist, zuvor spicken.

74. Prisillen zu braten.

Man lasse von einem kälbernen Schlegel neben an der Seiten das dickeste und fleischigte Stück nach der Länge herunter hauen, so dick man es biß an das Bein haben kan, aus selbigen lasse man nach der Länge noch einmal zwey oder drey Stücke hauen. Häute dasselbige schön, und beitze es acht oder zehen Tage lang in lauter Wein, oder auch halb Wein- und Bier-Essig ein, wie alles im vorhergehenden Theil, bey der Prisillen-Pasteten bereits gedacht worden. Wann man nun selbige zu speisen verlanget, spicket man sie zuvor mit geschnittenen Speck, saltzet und würtzet sie mit Pfeffer, auch nach Belieben, mit ein wenig Negelein; dann stecket man die Prisillen nach der Länge an einen Spieß, und träuffet sie mit frischem oder aber einem

Bach-

Bach-Schmaltz; Im Fall der Noth, wann sie nicht genug gebeitzet, kan man sie zu erst ein- oder zweymahl mit siedenden Essig, hernach aber mit Schmaltz beträuffen; sie werden auch viel wohlgeschmacker, wann in der Brat-Pfannen zu dem Schmaltz auch ein wenig Essig geschüttet, und solche immer damit fleißig begossen werden; Wie etliche noch mehr darauf halten, wann man die Prisillen, nachdem sie, wie vorgedacht, eingebeitzet und gespicket seyn, zuvor ein wenig saltzen, in halb Essig und halb Wein abschipfen und sieden lässet, und alsdann aus der Brüh heraus nimmt, mit Pfeffer und Negelein würtzet, hernach anstecket, mit Schmaltz beträuffet, oder nur mit Butter bedupffet, und also schön liecht und safftig abbraten lässet; sie müssen aber immerzu fleißig begossen, und absonderlich zuletzt mit Butter beträuffet werden, daß sie schön gestig vom Spieß auf den Tisch kommen; Man kan auch nur, an statt der Brüh, unten das Dicke in der Brat-Pfannen darüber giessen, und die Prisillen mit Citronen-Plätzen und geschnittenen Schelffen auszieren, oder aber eine Capern- oder andere Brüh darüber machen. NB. Zur Winters-Zeit kan man die Prisillen nur in einer Brat-Pfannen in einem Bach-Oefelein braten, zuvor aber in eine Brat-Pfanne ein wenig Essig und Wasser giessen, auch etwas Bach-Schmaltz darunter mischen, und so braten lassen; doch muß man es immerzu fleißig umwenden, daß sie fein schön gleich in einer Farbe werden, und zuletzt in die Brat-Pfanne breitlichte Höltzlein legen, damit die Prisillen ein wenig in der Höhe liegen, und sich können abbräunen; Zu welchem Ende man sie auch mit Butter bedupffet. Auf solche Art kan man auch die Schlegel, Brüste, Lend-Braten, Riemen, und was man will, in einem Oefelein braten; Was aber nicht gebeitzt ist, daran wird nur ein Wasser in die Brat-Pfanne gegossen.

75. Einen Niern-Braten zu braten.

Wässert und waschet den Niern-Braten, saltzet ihn ein, lasset selbigen eine Stund oder länger im Saltz liegen, stecket ihn also an den Spieß, daß das dickeste von dem Braten oben hinauf komme, beträuffet ihn mit Schmaltz, oder aber bedupffet denselben mit Butter, giesset ein wenig Wasser in die Brat-Pfanne, und lasset ihn also gemach drey Stunden lang braten, nachdem er nemlich groß oder klein ist.

76. Einen Kalbs-Rücken zu braten.

Ein Kalbs-Rücken muß wohl gewässert und gewaschen, dann gesaltzen, gepfeffert, und entweder an dem Spieß, oder aber in einem Oefelein, gebraten werden; Dann kan man ihn entweder also trocken, oder aber in einer

ner Brüh zu Tisch tragen. NB. Etliche pflegen ihn auch in Essig zu beitzen, und dann erst abzubraten.

77. Gewickelte Brätlein von Kalbfleisch.

Nehmet von einem Kalbs-Schlegel das fleischigte, so man sonst, wie vorgedacht, das Knödlein-Fleisch hier zu Land nennet; häutet und schneidet es zu dünnen, lang und breiten Schnitten, klopffet es auf einem Bret mit einem kleinen Schlegelein, auf das dünneste; Hacket dann einen Speck/ oder an statt desselben, ein Rinds-Marck, zerreibet einen dürren Majoran, und mischet ihn wohl darunter, saltzet und würtzet hierauf das zerklopffte Fleisch, und bestreuet es mit obgedachtem Speck und Majoran; wickelt es dann zusammen, steckets an einen Vogel-Spieß, beträufft es mit Schmaltz, bratets ferner ab, wie einen Vogel; Will man, so kan auch das Fleisch zuvor ein wenig in Essig eingebeitzet, und wie gedacht/ ferner zugerichtet, dann also trocken, oder aber in einer Brüh zu Tisch getragen werden. Auf eben diese Weise pfleget man auch das Rindfleisch zuzurichten, und ist ein sogenanntes Schalen-Stück hierzu das tauglichste, indem ebenfalls dünn- und lange Schnittlein, oder länglichte Plätzlein daraus geschnitten, und sodann, wie die vom Kalbfleisch zuvor beschriebene, allerdings zugerichtet und gebraten werden; Nur ist zu erinnern, daß sie auf diese Art, niemahlen ungebeitzet, gut und mürb werden, weil das Rindfleisch an sich selbst etwas starck ist, und zuvor in Essig eingebeitzet zu werden höchst nöthig hat.

78. Ein gewickelt Brätlein von Rindfleisch.

Nimm Rindfleisch, das fein mürb ist, schneide es dünn und länglicht, klopffe es daß es mürb wird, lege es ein oder zwey Tage in Essig, darnach saltze und bestreue es mit Pfeffer, und gehackten Speck, wickle es übereinander, binde es mit einem Faden zusammen, lege es in eine Brat Pfanne, thue auch ein wenig Rosmarin und Lorbeer-Blätlein, etwas Wein und Wasser darzu, und laß es im Oefelein braten. NB. Man kan auch eine Citronen-Brüh darüber machen.

79. Gewickelt Kalbfleisch, wie einen Aal, zu braten.

Nimm ein Knödlein-Fleisch, schneide es in dünne Scheiben, ungefehr zwey Finger lang, und eines Messerrücken dick, klopffe es mit einem Messer, saltze und würtze es mit Pfeffer, Muscatenblüh, und schneide Roßmarin, etliche Lorbeer-Blätter und Sardellen klein, thue geriebenes Brod, Citronen-Schalen, und dergleichen Safft, auch ein wenig Butter untereinander, streue es auf das geklopffte Fleisch, wickle es zusammen, und binde

es in Lorbeer-Blätter und Roßmarin ein, wie einen Aal, stecke es an Spieß, oder brate es in der Brat-Pfannen, beträuffe es wohl mit heisser Butter, und laß es langsam abbraten.

80. Ein gantzes Lamm zu braten.

Nimm ein Lamm, das nicht zu groß ist, spreisse es auf zum Braten, fülle es auf beeden Seiten mit einer rauhen Füll, und mache das Lamm steiff auf den Rost, spick die Keulen mit Salbey und Petersilien, und das vorderste mit Speck, fülle den Bauch mit einer Füll von Castanien auf folgende Weise: Brate zwey Pfund Castanien, schähle sie aus, hacks nebst Chalotten auch zwantzig abgerührten Eyern, etwas Schweinen-Fleisch, Saltz, Pfeffer, und Negelein, mische es alles untereinander, und fülle den Bauch damit, brate es also, und gieb es warm, mit Citronen-Schalen und Blätten beleget.

81. Ein Lamms-Viertel zu braten.

Wässert und waschet das Lamms-Viertel sauber, saltzet und stecket es an, wie einen Schlegel, beträusset solches, und lasset es also schön gemach abbraten; Kurtz vorher aber, ehe es fast fertig ist, beträuffet es mit Butter, daß es schön gestig wird; Indessen schneidet Roßmarin-Sträußlein, und waschet sie sauber; Aber kurtz vorher, ehe ihr das Lamms-Viertel vom Spieß herab nehmet, thut dasselbe ein wenig vom Feuer hinweg, und bestecket es über und über mit den erst-besagten Roßmarin-Stäußlein; lasset es also nur noch ein wenig bey dem Feuer herum braten, ziehet es dann ab, legets in eine Schüssel, und traget es zu Tisch. NB. Etliche bestecken das Lamms-Viertel, wann es schon in der Schüssel lieget, oder sie schneiden einen Roßmarin, wie auch Citronen-Schelffen, klein würfflicht, und wann der Schlegel oder das Viertel schon allerdings in der Schüssel liegt, bestreuen sie selbige damit.

82. Ein Lamms-Viertel mit Eyern, zu braten.

Bereitet das Schlegelein, wie oben gemeldet, stecket es an einen Spieß, und bratet es schön ab, klopffet drey oder vier Eyer, gieffet ein Rosen-Wasser daran; so es aber nicht beliebet, kan dieses auch davon bleiben, und bindet ein Büschelein Stroh von denen Stroh-Aehren zusammen; Wann nun das Lamms-Viertel schier abgebraten, duncket dieses Büschelein in die zerklopfften Eyer, und bestreichet das Viertel über und über damit; lasset es dann folgends gar abbraten, bis es schön rösch wird, ziehets hierauf vom Spieß, und traget es zu Tisch.

83. Ein hinteres Geiß- oder Ziegen-Viertel zu braten.

Wässert und waschet solches, wie oben gemeldet, saltzet solches ein, und stecket es an, wie ein Lamms-Viertel / beträufft es, nach selbst Belieben, mit Schmaltz oder Butter, und lassets also wohl jäh abbraten; Wann man will, kan mans auch mit Roßmarin bestecken, und zu Tisch tragen.

NB. Etliche pflegen es kurtz vorher, ehe man es vom Spieß abziehet, mit länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen zu spicken; hernach mit Butter zu beträuffen, noch eine kleine Weile in der Hand herum zu drehen, und im währenden Braten Citronen-Safft darauf zu drucken.

84. Ein vörderes Geiß- oder Ziegen-Viertel, gefüllt zu braten.

Nehmet ein vörderes Geiß-Viertel, untergreiffet es wie eine Kalbs-Brust; man muß aber absonderlich in acht nehmen, daß man kein zu grosses Loch mache / und mit einem Kochlöffel die Haut allgemach abledigen oder ablösen, daß man die Füll in das gantze Brüstlein austheilen kan; Alsdann reibet ein Pfenning-Eyerringlein / aber nicht gantz, nehmet Petersilien-Kraut, hacket es klein, röstet es im Schmaltz oder Butter, giesset von dem heissen Schmaltz über das Brod, ehe noch das Kraut geröstet wird, schlaget zwey Eyer daran, thut Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Saffran, Muscatenblüh, und ein wenig Fleischbrüh daran, rühret es untereinander, füllet es in das Geiß-Viertel, und nehet selbiges zu, saltzet es ein, und bratet es safftig ab; beliebt es, so könnet ihr auch Weinbeer und klein-geschnittene Mandeln unter die Füll mit einmischen. NB. Die Lamms-Brüstlein kan man eben auf diese Art, wie von denen Ziegen oder Geißen gedacht, füllen und braten.

85. Kälberne Rieblein zu braten.

Lasset von einem Kalbs-Rücken nur die Rieblein vornen herab hauen; beitzet selbige im Essig ein, wiewohl man sie auch ungebeitzet, gantz frisch, braten kan; saltzet und pfeffert sie wohl, bratet sie in einer Bratpfannen, oder auch auf einem Rost / wiewohl sie in der Pratpfanne mürber und safftiger werden; zu dem, wann man sie gleich auf den Rost braten will, muß man sie doch zuvor in eine Bratpfannen oder Schüssel legen, und darinnen mit Schmaltz beträuffen, hernach erst auf den Rost legen, mit Butter bedupffen, und also schön abbraten; Wann sie aber in der Bratpfannen gebraten werden, kan man

einen Essig / und nur ein klein wenig Wasser, damit sie nicht zu gesaltzen werden, wie auch etwas Bachschmaltz in die Bratpfannen thun, die Rieblein darzu hinein legen, immerzu mit fleissigem Umwenden braten lassen, und zuletzt ein wenig mit Butter schmieren. So es beliebt, kan man auch unten in die Bratpfannen gleich Anfangs ein wenig Roßmarin- und Lorbeer-Blätlein legen, und zuletzt etwas von Rosen-Essig darein giessen, oder man kan auch an statt der Roßmarin- und Lorbeer-Blätlein kleine Zwiefelein zerschnitten in die Pfannen thun, und so dann zuletzt solche auf die Rieblein legen, und mit abbräunen, so werden sie gar wohlgeschmack. Wann nun die Rieblein schön liecht abgebraten, leget man sie in eine Schüssel, und giesset etwas von der Brüh aus der Bratpfannen darüber, oder man kan ein wenig Mehl im Schmaltz rösten, eine Fleischbrüh, Holbeer- oder Rosen-Essig daran giessen, allerley gute Gewürtz darein streuen, und solches zusammen auffsieden lassen; zuletzt ein Stücklein Butter hinein legen, und dann diese Brüh über die Rieblein anrichten. NB. Man kan von einem schweinen Braten eben auch solche Rieblein hauen lassen, und auf diese Weise zurichten.

86. Eine Rieb von einem Rind oder Ochsen zu braten.

Nehmet eine Rieb von einem Ochsen, lasset drey oder vier derselben aneinander hauen, und beitzet sie drey biß vier Wochen im Essig ein; will man sie aber gleich frisch braten, setzet man sie in halb Wasser und halb Essig zu, saltzet und lässet sie eine gute Weile sieden; nimmt sie dann heraus, streuet Pfeffer und Negelein darauf, stecket selbige an den Spieß, und lässet sie braten; man thut aber von der Brüh, darinnen sie gesotten, ein wenig in die Bratpfannen, und beträuffet sie immerzu damit, zuletzt aber mit Butter; Ist sie gebeitzet worden, darff man sie nicht nothwendig absieden, sondern wird ohne deme mürb werden. Etliche sieden und beitzen sie nicht, sondern bratens gleich also frisch ab, wann sie selbige nur zuvor mit Pfeffer und andern scharffen Gewürtz eingewürtzet und gesaltzen haben.

87. Einen Lend-Braten zu braten.

Häutet den Lend-Braten, schneidet das Fett, so dessen gar zu viel daran ist, davon, beitzet ihn in halb Wein- halb Bier-Essig, oder aber, welches besser, in lautern Wein Essig / acht biß vierzehen Tage lang ein, spicket solchen über und über mit geschnittenem Speck, wann er gesaltzen und gewürtzet mit Pfeffer und Negelein, stecket ihn, so er eine Weile darinnen gelegen / an den Spieß, beträuffet ihn, wie bey dem Wildpret gedacht, mit Schmaltz oder Essig, und lasset ihn entweder also an dem Spieß, oder aber in einem Oefelein

abbra-

abbraten; traget ihn dann also trocken, oder aber in einer Brüh nach Belieben zu Tisch.

88. Ein Lend-Braten in einer Brüh.

Lasse zuvörderst den Lend-Braten häuten, beitze ihn dann mit gestossenen Wachholder-Beeren, und ein wenig Kümmel im Wein-Essig, vier oder fünff Tage ein, lasse ihn, wann er gespickt, so lang als ein paar Eyer in der Brüh, darinnen er gebeitzet worden, sieden; stecke solchen dann an den Spieß, und begiesse ihn mit Milchram und vorbesagter Brüh, darinnen er gebeitzet und gesotten hat, gieb im Anfang weniges, zuletzt aber wohl starckes Feuer, damit er recht ausbrate und schön braun werde; Lege ihn dann in die Schüssel, und richte von der Brüh aus der Bratpfannen, mit welcher er ist beträuffet worden, darüber.

89. Ein Roß Bœuf oder Englischer Rind-Braten.

Man nimmt das Rindfleisch, in welchen der Lend-Braten liegt, lässt solches zwey oder drey Tage im Keller, dann wässert und saltzt man es über Nacht ein, stecket es an einen Spieß, beträufft solchen zweymal mit heissen Wasser, darnach einmal mit Schmaltz, ferner übersiebt ihn mit Mehl, und lasset ihn so lang braten, biß er fertig ist.

90. Einen gebeitzten Riemen zu braten.

Beitzet den Riemen einen Tage acht oder zehen, nachdem ihr gern gebeitzt esset, im Essig; dann spicket selbigen schön, saltzet und würtzet ihn wie den Lend-Braten, stecket ihn an einen Spieß, wann er nach Belieben mit Schmaltz oder Essig beträufft, lasset selbigen also vier Stunden lang braten, und immer begiessen, damit er fein mürb werde; Er kan auch/ ehe er angestecket wird, welches fast besser, in einem Hafen in halb Essig und Wasser zuvor ein wenig abgesotten, und nur gleichsam abgeschipffet werden, dann es wird das Fleisch davon etwas zweckigt und körnicht, lässet sich auch besser anstecken. So es beliebig ist, kan man ihn auch in einem Oefelein, in einer Bratpfannen, braten; jedoch aber ein wenig Wasser zugiessen; Ist aber der Riemen nicht gar lang im Essig gelegen, so muß auch ein wenig Essig und Bachschmaltz in die Bratpfannen geschüttet werden; dann kan man unterschiedliche im folgenden Theil beschriebene Brühen darüber machen.

91. Einen Pohlnischen Braten zu machen.

Nehmet vom Kammstuck, oder von der Rieb, und leget es über Nacht im Wein-Essig, oder saltzet es/ und schlaget ein Tuch ins Saltzwasser

genetzet darum, lasset es über Nacht liegen, stecket sie an einen Spieß, thut ein Wasser in die Bratpfannen, beträuffet die Rieb mit Schmaltz oder Essig, und lassets sechs oder sieben Stunden braten, wiewohl es in einem Oefelein besser und mürber zu braten ist; wird es aber an Spieß gestecket, muß man sie immer fleissig begiessen, damit es wohl mürb werde, und dann unterschiedliche nachfolgends beschriebene Brühen darüber machen.

92. Ein Pohlnischer Braten, auf andere Art.

Faß von einem guten Ochsen von denen vordern Rieben, drey oder vier Riebe an einem Stück, herabschneiden, es müssen die langen und nicht die breiten seyn, laß vornen von Beinen zwey Hand breit abhauen, auch inwendig den Riefel davon, beitze ihn zwey oder drey Tage in Wein-Essig, und den Tag, wenn du ihn braten willst, setze ihn auf eine Kohlen, oder in ein Oefelein, daß der Essig heiß wird, lasse ihn bey die vier Stunden im heissen Essig stehen, er muß alleweil heiß seyn, aber nicht sieden. So man ihn will zu früh braten, so mache zuvor ein Glütlein in Ofen, laß ihn über Nacht darinnen stehen, darnach saltze und pfeffere ihn gar wohl, stecke ihn an einen Spieß, oder brate ihn im Oefelein, und beträuffe ihn mit Essig; Wann er gebraten ist, so nimm die Brüh aus der Brat-Pfannen, hacke zwey Knoblauch-Zehen, röste sie in Schmaltz, gieß von der Brüh aus der Brat-Pfannen, und ein wenig Fleischbrüh daran, daß es fein bitzelt, thue Ingber, Pfeffer, Negelein, Cardamomen, Muscatenblüh, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darzu, lasse alles miteinander sieden, und richte es über den Braten.

93. Ein Schwäbischer Braten.

Man nimmt ein dickes fleischigtes Stuck von einem Kalb-Schlegel, wie zu denen Prisillen, so man insgemein ein Knödlein-Fleisch nennet, und lässet es unzerschnitten, etliche nehmen einen Schloß-Braten darzu, oder auch einen schönen Kalbs-Rücken, wiewohl das erste fleischigte Stück am besten dienet. Eines nun von diesen wässert und wäschet man sauber, daß es fein weiß wird, leget es hernach in eine Bratpfannen, saltzets zuvor ein wenig ein, doch nicht soviel als sonsten ein ander Gebratens. Zu drey Pfunden Fleisch nimmt man ohngefehr nicht gar ein halb Pfund Speck und eine geschählete Zwiebel, beedes würfflicht geschnitten, thut es in die Bratpfannen zu den Fleisch, giesset ein gut Theil Wasser daran, und lässet es in einem Oefelein miteinander braten; wann er nun fast halb abgebraten, kan man ihn fleissig umwenden, die Brüh durch einen Seyher davon abseyhen, daß die Zwiebel und der Speck

in dem Seyher bleiben, dann muß man die Brüh wieder daran gieſſen, den Speck und die Zwiebeln oben auf das Gebratens legen, daß der Speck gleichſam mit abgebräunet werde, und dieſes muß ein- oder zweymal beobachtet werden, daß das Gebratens auf allen Seiten ſchön liecht-gelb, und abſonderlich zuletzt der Speck, ſo oben lieget, wohl mit abgebräunet werde. Von der Brüh in der Bratpfannen muß ſo viel darinnen bleiben, daß, wann das Gebratene in eine Schüſſel gelegt wird, man ſolche neben hinein darzu gieſſen, oder aber darüber nach Gefallen richten könne.

94. Ein ſchweinener Braten.

Zu dieſen Braten muß man ein langes Seiten-Stück, wo die Rippen an einander ſind, nehmen, ſelbiges wäſſern, waſchen, einſaltzen, eine Zeitlang im Saltz liegen laſſen, und an einen Spieß ſtecken; iſt aber der Braten zu lang und zu groß, kan er gar füglich in der Mitten zertheilet, und alſo verwendet werden, daß die beede dickere Oerter in der Mitten des Spieſſes zuſammen geſtecket werden, weil daſelbſt die Hitze des Feuers am beſten hierzu kommen kan, und der Braten alſo eher und beſſer ausgebraten wird; Beträuffet ihn dann mit dem, was in der Bratpfannen abgetropffet, oder Anfangs gleich mit ſiedendem Waſſer, und laſſet ihn alſo abbraten; zuvor aber, etwan eine halbe Stund, ehe er gantz fertig iſt, beſtreuet denſelben mit Kümmel, und traget ihn zu Tiſch. NB. Die ſchweinene Braten kan man auch gar wohl in einem Bach- oder Bratöfelein braten, und vermeynen etliche, daß ſie darinnen ſchöner und beſſer werden ſollen, als an dem Spieß.

95. Ein gefülltes Spanferckelein zu braten.

Bereite das Spanferckelein, wie Num. 96. beſchrieben, überſiede dann Lungen und Lebern, wie auch das Miltz, hacke dieſes alles klein, röſte ein weiß geriebenes Brod im Schmaltz, miſche es, ſamt Weinbeer, Roſinen, und länglicht-geſchnittenen Mandeln, unter das Gehackte, ſchlage Eyer daran, daß es eine nicht gar zu linde Füll wird, würtze es mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Saffran; Fülle dieſe Füll in den Bauch der Spanſau, und nehe ihn zu. Man kan auch, ſo des Saltzes zuviel ſollte inwendig in dem Spanferckel ſeyn, ehe man die Füll hinein thut, das Saltz ein wenig heraus ſtreiffen, damit die Füll nicht zu geſaltzen wird; ſtecke es dann an den Spieß, und brate es wie ſchon gelehret worden.

96. Ein Spanferckelein zu braten.

Nehmet ein junges Schweinlein, davon die, ſo nicht über vier Wochen alt,

alt / die besten sind, weil sie von der Mutter getruncken haben, stechet es ab, machet aber kein grosses Loch; Zuvor aber haltet ein sied-heisses Wasser bey dem Feuer fertig, leget das Schweinlein in ein Mülterlein, bestreuet es allenthalben mit gestossenen Pech, giesset darnach mit einem Häfelein das heisse Wasser darüber, und brühet es sauber, daß die Borsten alle davon kommen; waschet es darnach mit einem laulichten Wasser sauber ab, schneidet ein Loch mitten am Bauch darein, aber nur so groß, daß man kaum das Eingeweid heraus thun könne, waschet es auf das schönste mit frischem Wasser, giesset dann wieder ein frisches Wasser daran, und lasset es eine Stund, oder auch länger, darinnen liegen; Bindet hernach die vier Füsse mit Bindfaden zusammen, und zwar ein jedes Füßlein besonders hineinwärts, stellet es dann auf ein Bret, oder in ein kleines Mülterlein, setzets in Keller, oder sonst an einen kühlen Ort, und lasset es über Nacht stehen. Wann man es nun braten will / so saltzet und pfeffert es wohl, aber nur inwendig, keineswegs aber auswendig; Man muß es aber zuvor noch einmal aus einem frischen Wasser heraus waschen, ehe man es einsaltzet, und nach etlicher Meynung wohl abtropffen und verseyhen lassen; dann stecket das zugehörige runde Holtz in das Ferckelein, stecket es an, daß der Spieß durchs Loch des Holtzes gehe; beträuffet hernach das Loch am Hals fein heiß, und das inwendige des Ferckleins, wie auch den Hindern, wo es nicht gern braun wird, das auswendige aber an dem Fercklein begiesset über und über mit kalten Schmaltz oder Butter; bratet es hernach am Spieß / oder an der Hand, doch werden sie von dem letztern schöner; wann nun das Ferckelein anfangen will, bey dem Stich oder Bauch zu nassen und zu tropffen, so wischet es fleissig mit einem saubern Tüchlein ab, dann es wird sonst weder schön noch rösch; man kan auch ein reines Tüchlein in das Schweinlein stecken, daß das Wasser oder die Brüh darein laufft. Etliche schmieren das Ferckelein auch mit Speck, welches nicht unrecht, doch ist dieser Vortheil dabey zu beobachten, davon sie überaus schön rösch werden sollen; daß, wann das Ferckelein wohl abgetrucknet ist, und man sieht, daß kein Wasser mehr heraus schwitzet, thut man eine Speck-Schwarten in ein rothes Bier legen, an ein Spießlein oder Fleisch-Gabel stecken, und das Schweinlein immerdar, weil es im braten ist, bestreichen; Man muß aber ein Häfelein bey dem Feuer stehen lassen, und die Speck-Schwarten jezuweilen wieder hinein tuncken; Wann nun das Schweinlein gebraten ist, so ziehet es herab auf einen grossen Teller, nehmet das Tüchlein heraus, gebet dem Ferckelein ein rothes Aepffelein in den Rüssel, und setzet ihm ein Blumen-Kräntzlein auf. Man darff es aber ja nicht auswendig saltzen, sonst wird es bläßicht, und wann man es anstecket, so muß man die Füßlein hinten und vornen mit einem Höltzlein voneinander

spreis-

spreissen, so es aber aufgetragen werden soll, den Bindfaden von den Füßlein herab schneiden. Hierbey ist zu mercken, daß / wann die Haut an dem Spanferckelein schön rösch bleiben solle, man solche gar nicht beträuffen, sondern nur mit kalten frischen Schmaltz, Oel, Speck, etliche nehmen auch weiß Bier, solches immerzu damit überschmieren und bereiben solle. NB. Man kan auch nur die einige Vierrelein vom Spanferckelein braten, selbige sauber wässern und waschen, oder im Saltz-Wasser, zuvor aber, ehe sie angesteckt werden, ein wenig vertrocknen lassen; dann an einen Spieß stecken, und allerdings auf die Manier braten, wie die gantze Spanferckelein, und darff man sie zu Anfang wohl mit einem heissen Schmaltz beträuffen; Oder sie werden auch auf die Manier gar schön, wann man die hintern und vördern Vierrelein, ehe man solche ansteckt, zuvor in einem Hafen Wasser nur ein wenig absieden oder abschipffen, dann aus der Brüh heraus nehmen, und auf erst-besagte Art schön rösch an dem Spieß braten lässet.

97. Ein zahmes Ferckelein wie ein wildes zuzurichten.

Man tödtet und ziehet es ab, reibet es mit Blut, wie die Wilden, den Kopff senget man, klopffet die Nasen etwas breit, reibet es mit Gewürtz / und richtet es zu, wie sonsten die wilden Schweins-Köpffe, das Fleisch aber leget man über glüende Kohlen, daß man es desto besser spicken könne, wie sonst einen wilden Schweins-Braten.

98. Einen Englischen Braten recht zu braten, welcher von Rindfleisch auf besondere Art gehauen, und zugerichtet wird.

Nimm ein junges Rind, so fett ist, wann es geschlachtet, thue den Rücken heraus, wie einen Hirsch-Rücken, schneide die grösten Adern heraus, und hacke die Spitzen unten am Rückgrat weg; spicke ihn wie einen Hirsch-Rücken. Wann dasselbige Fleisch wohl geschlagen worden, so spicke es mit Sardellen und Chalotten, auch groben Speck, befestige denselbigen mit einen starcken Bindfaden, und brate ihn vier Stunden, besiebe ihn zu unterschiedenenmahlen mit Mehl, daß er wohl schaumet, und wann sich der Schaum setzet, muß man ihn wohl begiessen, und wieder besieben, und so lang damit continuiren, bis er gebraten ist.

99. Schaafs-Nierlein zu braten.

Leget die Nierlein in das Wasser, thut lange Schnittlein darein, ziehet die Häutlein davon ab, spicket, saltzet und pfeffert sie, steckets an den

Spieß, und bratet sie schön ab; beträuffets zu erst mit heissem Schmaltz, und dann zuletzt mit Butter, streuet geriebenes Rocken-Brod darauf, bratet sie noch etlichemahlen herum, beträuffet sie, wie gesagt, mit Butter, daß sie schön gestig werden, giesset ein wenig von eben dieser Butter in die Schüssel, und leget die Nierlein darein.

100. Nierlein zu braten, auf andere Art.

Bereitet und spicket die Nierlein, wie vorgemeldet, saltzets, würtzet sie aber nicht ein, stecket sie an, beträuffets mit Schmaltz, welches nicht gar zu heiß seyn darff, übergiessets offt damit, lasset sie braten; mischet indessen Saltz und Pfeffer untereinander, und wann die Nierlein halb abgebraten, so überstreuet sie ein wenig damit, absonderlich wo die Schnittlein hinein geschnitten sind; Wann sie nun fast fertig, bestreuet sie nochmahls mit trocken geriebenen Brod, beträuffet es mit Butter, bratets nach diesem noch ein wenig herum, und legets in eine Schüssel.

101. Schweinene Nierlein zu braten.

Leget die Nierlein in ein Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, schneidet sie in der Mitten, der Länge nach, ein wenig von einander, aber nicht gantz; saltzet und pfeffert sie ein, schmierets mit Butter, legets auf den Rost, lassets nicht gar zu lang braten, und wendet sie offt um, daß sie nicht hart werden. So man will, kan man sie auch spicken, und wie die andern Nierlein am Spieß braten.

102. Kalbs-Briese zu braten.

Nehmet schöne Briese oder Hals-Drüse von einem Kalb, siedet oder schipfet sie ein wenig in einer Fleischbrüh, nehmet sie dann heraus, legets auf einen Teller, ziehet das Häutlein darüber sauber herab, schneidet das harte und droßlichte davon, und würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; Nehmet dann ein schönes Kälber-Netz, welches zuvor eine Weile im Wasser gelegen, wickelt die Briese, und zugleich mit selbigen, zu jedem ein Plätzlein Butter darein, so werden sie schön safftig, bindet sie mit einem Zwirn oder Faden zu, saltzet und pfeffert selbige auch von aussen ein; stecket sie an ein dünnes eisernes Spießlein, bratets fein schön safftig ab, und beträuffet sie immerzu mit Butter.

103. Kalbs-Briese zu braten, auf andere Art.

Schipffet die Briese gar nicht ab, sondern waschet selbige nur reinlich aus; saltzet und würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, drucket

cket Citronen-Safft darein, und bestreuets allenthalben mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen; bindets dann in ein Netz, schneidet aber zuvor etwas Butter darein, und lasset sie schön safftig an einem Spieß oder in einem Brat-Pfännlein braten.

Bericht, wie lang ein jegliches hierinnen enthaltenes Stück zu braten habe.

	Stunden.
Ein Hirsch-Schlegel oder Keule muß allgemach braten	4. bis 4½
Ein Reh-Schlegel oder Keule, nachdem sie groß oder klein,	3
Ein Vorläufferlein	1. oder 1½
Ein Hirsch-Zehmer	3. oder 2½
Ein Reh-Zehmer	2
Ein Haas	2. oder 2½
Ein Pfau	3½
Ein Fasan	1½
Ein Indianischer Hahn, sonderlich wann er alt ist,	4
Eine Indianische Henne, so etwas starck ist,	3. oder 2½
Ein junges Indianisches Hun,	1
Ein Auerhahn,	3
Eine wilde Ganß,	3
Eine einheimische junge Ganß,	1¼
Eine einheimische starcke Ganß,	3
Ein Capaun, so jung,	1½
Ein Capaun, so alt,	2
Eine einheimische junge Ente,	1
Eine einheimische starcke Ente,	2
Ein junges Hun,	½
Ein starckes Hun,	1
Ein Hasel- oder Rebhun,	1. oder ¾
Eine wilde Taube, muß braten	¾
Eine einheimische Taube	½ oder ¾
Ein Wasser-Taucherlein	½ oder ¾
Ein Wald-Schnepff	1 oder ¾
Ein Wasser-Schnepff	½ oder ¾
Ein Hehr	1 oder ¾
Ein Krammets-Vogel, oder Troschel,	½ oder gute ¼
Alle kleine Vögel	¼ oder ½ Viertel
Ein Kalbs-Schlegel	3½
Ein Kastran oder Schöpß-Keule oder Schlegel	3½
Eine Schweins-Keule	3½
Ein Schweins-Viertel	¾ bis 1
Eine Kalbs-Brust	2½
Ein Niern-Braten	2½
Ein Prisillen, wanns groß ist,	1½
Ein Kalbs-Ruck	2
Gewickelte Brätlein,	¼ bis ¾
Ein gantzes Lamm	4 bis 4½
Ein Lamms-Viertel,	1½
Ein Geiß- oder Ziegen-Viertel,	¾
Ein Lend-Braten,	2½
Ein Riemen,	3
Ein Spanferckel	3
Ein Schwein-Braten,	2
Ein Nierlein,	¼ bis ¾

Sechster Theil /

Vorstellend unterschiedliche

Brühen über das Gebratens.

1. Eine Brüh von Sardellen / über einen Schlegel.
2. —— —— auf andere Art.
3. Eine Sauce von Sardellen und Citronen.
4. Eine Citronat-Brüh über schwartzes Gebratens.
5. Eine Spanische Brüh über einen Fasan oder Auerhahn.
6. Eine Citronat-Brüh über Wildpret / Pfauen und Auerhahnen.
7. —— —— —— auf andere Art.
8. —— —— —— über allerley Wildpret, auf andere Art.
9. —— —— —— über Rebhüner.
10. —— —— —— auf andere Art.
11. Eine Brüh von Citronen über Wildpret, schwartzes Geflügel und Kalbs-Schlegel.
12. Eine Brüh von Citronen über weisses Gebratens.
13. —— —— —— auf andere Art.
14. Eine braune Citronen-Brüh über Wildpret und schwartzes Gebratens.
15. Eine Brüh von Citronen über Wildpret und schwartzes Gebratens.
16. —— —— —— —— auf andere Art.
17. Eine Brüh von Citronen über ein Vorgebratens
18. Eine Brüh von Citronen über Rebhüner und anderes Gebratens.
19. Eine Brüh von Pomerantzen.
20. Eine Brüh von Pomerantzen über Rebhüner und schwartzes Gebratens.
21. Eine Brüh von gehackten Limonien, über allerley Gebratens.
22. Eine Französische Brüh über Capaunen oder Hüner
23. Eine Brüh von Granat-Aepffeln über Hüner oder Capaunen.
24. Eine Brüh von Granat-Aepffeln über Hüner, Kastranen und Pristllen, auf andere Art.
25. Eine Hering-Brüh über Fische.
26. Eine Green- oder Meer-Rettig-Brüh über Fische.
27. Eine Brüh über Forellen oder Hechte.
28. Eine Brüh über kalte Hechte.
29. Eine Brüh von Capern, über gebachene Fische.
30. Eine Brüh von Capern / über gebeitzte Schlegel und Pristllen.
31. Eine Brüh von Capern, über Schlegel oder Pristllen, auf andere Art.
32. Eine Brüh von Oliven über Reh- und Gemsen-Schlegel.
33. Eine Brüh von Aepffeln über Rebhüner und anders Gebratens.
34. Eine Brüh von Aepffeln über ein Vorgebratens, Gemsen-Schlegel und Wildpret.
35. Eine Brüh von Aepffeln über allerley weiß Gebratens.
36. Eine Brüh von Aepffeln über gebeitzte und ungebeitzte Schlegel.
37. —— —— —— —— auf andere Art.

38. Eine Brüh von Saurach- oder Weinnegelein über Wildpret, schwartzes und weisses Geflügel.
39. — — von Muscateller-Weinbeeren, über Auerhahnen, Reh-Schlegel, Rebhühner und Capaunen.
40. — — auf andere Art.
41. — — von Zibeben, über weiß Gebratens.
42. — — von Zibeben, über Hüner und weiß Gebratens.
43. — — von Rosinen, über gebratene Hüner.
44. Eine Mandel-Brüh.
45. Eine Brüh von Weixeln, über schwartz Gebratens.
46. — — von Weixeln, über allerley Wildpret und schwartzes Geflügel.
47. — — auf andere Art.
48. — — von Amarellen, über allerhand weisses Geflügel.
49. — — von Prinellen, über weisses Gebratens.
50. — — von Hagenbutten oder Hieffen, über schwartzes und weisses Geflügel.
51. — — von Erd- und Holbeern, über schwartzes und weisses Geflügel.
52. — — von Agrest, über allerley Gebratens.
53. — — von Stachelbeeren, über gebratene Hüner.
54. — — von Stachelbeeren, auf andere Art.
55. — — noch auf andere Art.
56. — — von Roßmarin, über Gebratens.
57. — — von Roßmarin, über ein Wildpret.
58. — — von Wachholder-Beeren, über ein Wildpret.
59. — — von Wachholder-Beeren, über Hüner.
60. Eine Brüh von Meer-Rettig, über einen Lend-Braten.
61. — — von Chalotten, über einen Schlegel.
62. — — auf andere Art.
63. — — noch anderst.
64. — — von Zwiebeln, über alles Gebratens.
65. — — von Zwiebeln, über einen Lend-Braten.
66. — — von Zwiebeln, über eine Ries von einem Rind oder Ochsen.
67. — — auf andere Art.
68. — — von Zwiebeln, über einen Schöpsen-Schlegel.
69. — — von Knoblauch, über einen Schlegel.
70. — — von Rosen-Essig, über allerley Gebratens.
71. — — von Rosen-Essig, über Rebhüner
72. — — von Holbeer- und Weixel-Essig, über Rebhüner und Capaunen.
73. — — auf Spanische Art, von Lebkuchen, über Hüner und weiß Gebratens.
74. — — von Lebkuchen, über ein Wildpret und schwartz Gebratens.
75. Green über gebeitzt Rindfleisch.
76. Eine Brüh über einen Riemen oder Lend-Braten.
77. — — zu einem Braten.
78. — — von Lebkuchen, über Schlegel und Prisillen.
79. — — auf andere Art.
80. — — über allerley Wildpret.
81. — — über einen Haasen.
82. — — über Hüner.
83. — — über ein Vorgebratens.
84. — — über einen Lend-Braten.
85. — — über Prisillen und einen gebeitzten Schlegel.

1. Eine Brüh von Sardellen über einen Schlegel.

Nehmet die Sardellen, wässert und bereitet sie allerdings zu, wie solches in dem dritten Theil Num. 37. am 109. Blat beschrieben zu finden, setzet selbige in einem Häfelein mit einem Stücklein von gebäheten Rocken-Brod, daran ein Wein gegossen, zum Feuer; lasset sie so lang sieden, biß das Brod weich ist, zwingets dann durch, und würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh und Negelein/ giesset ein wenig Rosen-Essig daran, und nehmet die erste Pratpfannen, darinnen der Schlegel mit Wasser geträufft und nun halb abgebraten worden, hinweg, setzet eine andere unter, giesset ein wenig von der Brüh, so alsdann aus dem Schlegel heraus gebraten, an die durchgezwungene Sardellen-Brüh; drucket ein wenig Citronen-Safft darein, aber zuletzt, wann die Brüh zuvor ein wenig aufgesotten hat: Wann es beliebet, kan man auch klein-geschnittene Citronen-Schelffen gegen das Ende darinnen mit auffieden lassen, und diese Brüh noch etwas zuckern, aber ja nicht viel, damit sie nicht unannehmlich werde. Wann nun der Schlegel gebraten ist, leget man ihn in eine Schüssel, beleget und bestreuet selbigen mit Plätzen von Citronen, wie auch dergleichen würfflicht-geschnittenen Schelffen, und richtet die Brüh darüber. NB. Diese Brüh schicket sich über alle Schlegel, am besten aber über die, so mit Sardellen gespicket sind; deren Beschreibung im fünfften Theil Num. 63. und 64. nachzusuchen und zu finden.

2. Noch eine Sardellen-Brüh.

Säubert und waschet zwölff Sardellen wohl, daß kein Saltz mehr daran ist/ hacket sie klein, nehmet ein gut Stück Butter, lasset es zergehen, rühret die Sardellen darinnen ab, thut darzu geriebene Semmeln, geriebene Citronen, wie auch das Marck von einer Citronen, eine gantze Zwiebel, Muscatblüh, Pfeffer, Wein und ein gut Stück Butter, rühret es über einem gelinden Kohlfeuer ab, und richtet diese Brüh über das Gebratens.

3. Eine Sauce von Sardellen und Citronen.

Nimm zwölff Sardellen, säubere und wässere sie wohl, daß kein Saltz mehr darinnen ist, hacke sie klein, nimm ein gut Stück Butter, laß es zergehen, rühre die Sardellen darinnen ab, wie eine Sauce, thue darzu geriebene Semmel/ braune Just, geriebene Citronen, und das Marck von einer Citronen,

nen, eine gantze Zwiebel, Muscatblüh, Pfeffer/ Wein, und ein gut Stück frische Butter, rühre es über einen gelinden Kohlfeuer, daß einer Sauce gleich wird, koche es, richte es über das Gebratens.

4. Eine Citronat-Brüh über allerley schwartzes Gebratens.

Wann ihr die Citronat-Brüh etwas dickliche haben wollet/ so nehmet ein wenig von einem guten Lebkuchen, oder aber Wein-Latwerg, und lasset selbigen im starcken Wein sieden; zwingets dann durch, doch muß die Brüh dicklicht, nicht aber gar zu dick seyn; zu welchem Ende man mehr Wein, oder Malvasier nach Belieben daran und nachgiessen kan; dann würtzet es mit Cardamomen, Zimmet, Muscatblüh und Muscatnüssen/ thut auch einen guten Theil Trisanet daran, zuckerts nach Gefallen, schneidet einen Citronat kleinwürfflicht, lasset ihn einen Sud mit aufthun, und richtet dann solche Brüh über das Gebratens. Will man sie aber ein wenig säuerlicht haben, kan man einen Citronen-Essig darein giessen. Dergleichen Citronat-Brüh kan man auch über weisses Gebratens machen, als über welsche Hahnen und Capaunen, aber an statt des Lebkuchens, lässet man ein Dotter- oder langes weisses Brod im Wein sieden, zwinget solches durch, und machet es allerdings mit Gewürtz, Citronat und Trisanet auf die bereits beschriebene Art; Will man aber diese Citronat-Brüh machen, daß sie nicht dicklicht seyn solle, so giesset halb süssen und halb andern Wein in eine Schüssel, worein das Gebratens geleget wird, würtzet sie mit obigen Gewürtz und Trisanet, schneidet den Citronat kleinwürfflicht darein; lasset alles auf einer Kohlen nur einen Sud miteinander thun, drucket nach Belieben ein wenig sauere Pomerantzen darein, und leget das Gebratens darauf, es sey gleich ein Reh- oder Gemsen-Schlegel, oder Auerhahnen. NB. Diese Brüh schicket sich über alles Wildpret, und kan man selbige auch in einem Häfelein besonders aufsieden lassen.

5. Eine Spanische Brüh über einen Fasan oder Auerhahnen.

Nimm Malvasier, druck Citronen darein/ thue Zucker, Zimmet, Muscatblüh, Cardamomen, Pfeffer, Ingber darzu, laß es aufkochen, nimm auch Indianische Nüß, eingemachte Pomerantzen-Schalen, und Pistazzien darzu, alles klein geschnitten, röste indessen Semmelschnitten und Muscaten-Brod, thue es in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, lege das Gebratene darauf, bestreue es mit eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

6. Eine

6. Eine Citronat-Brüh über Wildpret, Auerhahnen und Pfauen.

Nehmet einen Mandel-Lebkuchen, reibet und thut ihn in ein Häfelein, giesset Malvasier daran, lasset es zusammen sieden, zwinget es durch; ist es zu dick, so kan man noch mehr Malvasier daran giessen, dann die e Brüh muß gar nicht dick seyn. Marcket eine safftige Pomerantzen aus, thut sie auch hinein, schneidet Citronat klein würfflicht, auch so es beliebet, Pistazzien-Nüßlein darein, würtzets wohl mit Zimmet, Cardamomen, und wann ihr wollt, mit Trisanet, lasset alles durcheinander auffsieden; zuletzt kan man ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darzu thun; dann richtet die Brüh in eine Schüssel, und leget den Auerhahnen, oder ein anders hieher gehöriges Gebratens darauf, und zieret es ferner aus, wie schon beschrieben.

7. Eine Citronat-Brüh, auf andere Art.

Nehmet Malvasier, klein-geschnittene Mandeln und Citronat, wie auch eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, alles, wie gedacht, klein zerschnitten; thut viel von gestossener Zimmet und Trisanet darein, lasset sie also auffsieden, und werffet zuletzt noch ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darzu; richtet alsdann diese Brüh in eine Schüssel über das Gebratene, und bezieret es mit einigen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder aber in Trisanet eingeweichten Citronen-Plätzen.

8. Noch eine Citronat-Brüh über allerley Wildpret.

Bähet ein Stück Rocken-Brod, so eine dicke Rinden hat, wohl braun, setzet solches im Wein zu, lasset es zimlich weich sieden, und zwingets dann durch; ist die Brüh zu dick, giesset noch ein wenig Wein daran, würtzets mit Cardamomen, Zimmet und Muscatenblüh, zuckert es nach Belieben; mischet einen guten Theil würfflicht-geschnittenen Citronat darunter, giesset ein wenig Holbeer-Essig darzu, lasset dann alles zusammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebratene an.

9. Eine noch andere Citronat-Brüh, über Rebhüner.

Lasset einen süssen Wein in einem stollichten Häfelein auffsieden, streuet Cardamomen, Zimmet, Muscatenblüh, und zimlich viel würfflicht-geschnittenen Citronat darein, zuckerts nach Belieben, drucket Citronen-Safft daran, giesset ein wenig Holbeer-Essig, und so man sie schön roth verlanget, etwas

etwas von Saurach- oder Wein-Negelein-Safft darein, und lassets nur einen einigen Sud thun, damit der Safft die schöne rothe Farb nicht verliere.

10. Eine andere Brüh über Rebhüner.

WAnn die Rebhüner gebraten, doch ungespicket, mit Negelein und Zimet besteckt, so nimm eines davon, stosse es in einen Mörßner, zwinge es durch ein Tuch, mit Wein und Fleischbrüh, thue darzu Negelein, Muscatnuß, Cardamomen und Butter, laß es in einen Topff aufkochen, lege Schnitten Brod in die Schüssel, gieß die Brüh darüber, lege oben die gebratenen Rebhüner.

11. Eine Citronen-Brüh über Wildpret und schwartzes Geflügel, wie auch über einen Kalbs-Schlegel.

MAn nehme einen Schnitten Rocken-Brod, und bähe ihn schön liecht-braun, brocke solchen in ein Häfelein, giesse einen Wein daran, und lasse ihn eine gute Weile sieden; dann zwinge mans durch einen Seyher, daß die Brüh klar werde; giesse selbige wieder in ein Häfelein, und ein wenig Spanischen oder sonst andern guten Wein daran, streue Trisanet darein, und zuckers nach Belieben, biß man selbst vermeynet, daß es süß genug seye, würtze es auch mit Pfeffer/ Cardamomen, Muscatblüh, ein wenig Negelein, und lasse es also sieden; alsdann drucket man viel Citronen-Safft darein, oder marcket die Citronen aus, reibet solches in einem Mörßner mit ein wenig Zucker wohl ab, daß es gantz klar und dünn werde; dann mischet man es unter die Brüh, und richtet selbige über einen Reh-Schlegel, Zehmer und anderes Wildpret, auch wohl über einen kälbernen Schlegel; bestreuet hierauf das Gebratene mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, und belegets mit dergleichen Scheiben oder Plätzen, welche, so sie zuvor in Zucker geleget, oder in Trisanet geweichet worden, vor besser gehalten werden. NB. An statt des gebäheten Brods kan man sie auch mit ein wenig im Schmaltz eingebrenten Mehl machen, und sonst allerdings verfertigen, wie oben gedacht.

12. Eine Citronen-Brüh zu machen über weiß Gebratens: als Welsche Hahnen, Capaunen und Hüner, wie auch kälberne Schlegel und Prisillen.

MAn nehme ein gutes Dotter- oder langes leichtes, auch nach Belieben ein Ulmer-Brod, oder so man es noch wohlfeiler verlanget, ein weiß-gebähetes Brod, darzu ein Weck am besten dienet; brocke solches in ein Häfelein, giesse einen guten Wein daran, und lasse es so lang aufsieden, biß das

Brod erweichet ist; zwinge dann solches durch, giesse Malvasier oder andern Wein daran, würtze es wohl mit Zucker und Trisanet, wie auch Cardamomen, Muscatblüh und Zimmet, und lasse es noch ein wenig sieden; dann drucke man zimlich viel Citronen-Safft darein, oder thue ein wohl abgeriebenes Citronen-Marck darzu, wie bey der zuvor beschriebenen Citronen-Brüh; wann nun selbige aufgesotten, richtet mans neben das Gebratens in die Citronen-Schelffen, und beleget es mit eben dergleichen Scheiben oder Plätzen, welche nur also frisch, oder aber in Zucker, oder Trisanet eingeduncket werden können, nach selbst eigenen Belieben.

13. Eine Citronen-Brüh über weiß-gebratenes Geflügel: als über einen kälbernen Schlegel, Prisillen, oder Geiß- und Ziegen-Viertel.

Nehmet zwey oder drey Aepffel, schählet selbige, und reibet sie an einem Riebeisen gar klein, thut sie in ein Häfelein/ giesset einen guten Wein daran, und lasset sie ein wenig sieden, rühret die Brüh wohl glatt ab; marcket das Marck von einer gantzen Citronen aus, daß kein Häutlein oder Kern darinnen bleibe, rühret es unter die Brüh, würtzets mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatblüh, wann es beliebet, kan man auch ein Trisanet darunter thun; ist die Brüh zu dick, giesse man noch ein wenig guten Wein daran, und lasse solches einen Wall mit auffsieden; zuvor aber, ehe man die Citronen ausmarcket, wird das Gelbe von der Citronen herab gerieben, daß nichts von der weissen Schelffen darunter komme, weil es die Brüh sonst bitter machet; Wann nun die Brüh, wie oben gedacht, allerdings fertig und aufgesotten hat/ rühret man die geriebene Citronen-Schelffen darunter, und lässet sie also noch einen Wall thun; dann richtet man sie über das Gebratene in die Schüssel und bezieret es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen und Plätzen, wie vor gedacht.

14. Eine braune Citronen-Brüh, über Wildpret, Schöps- und Kalbs Schlegel, wie auch über Prisillen zu machen.

Nehmet eine frische Butter, und zwar ohngefehr einen halben Vierling oder Achtel-Pfund, haltet sie in einem Pfännlein über das Feuer, biß der Gest vergehet; dann giesset ein halb Achtelein, über den sechzehenden Theil einer Maas Wein-Essig, und ein Achtelein Wasser, (wiewol man auch des Wassers nur eine, und die andere Helffte des Weins nehmen kan,) daran; lassets also sieden, und streuet in dem Sud auch Zimmet oder Trisanet, Cardamomen, Negelein, Muscatblüh und Zucker nach Belieben, wie auch einen

guten

guten Theil Citronen-Marck (welches zuvor klein abgerieben worden, damit kein Kern oder Häutlein darinnen bleibet) und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darein, lasset alles noch einen Sud thun; richtets in die Schüssel zum Gebratens, und bezieret es mit Citronen-Plätzen und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen.

15. Eine Citronen-Brüh über allerley Wildpret und schwartzes Gebratens.

Nehmet einen guten Lebkuchen, so gut man selbigen haben kan, siedet ihn im guten Rheinischen Wein ab, er darff aber nicht durchgetrieben werden; giesset zuletzt, wann der Lebkuchen schier zersotten ist, nach Belieben ein wenig Citronen- oder Rosen-Essig darein, würtzet es mit Pfeffer, Negelein, Zimmet, Muscatblüh, Cardamomen und Muscatnuß, jedoch aber nicht sparsam, dann es muß diese Brüh von dem Gewürtz wohl scharff seyn, sie darff aber nicht mehr sieden; Indessen schneidet einen guten Theil Citronen-Plätzlein, werffet sie auch in die Brüh, und bestreuet sie über und über wohl mit Trisanet; wann sie also erkaltet ist, giesset selbige in einen Tiegel, decket es fleissig zu, und setzet sie in einen Keller; wann man nun eine davon zu gebrauchen belieben will, so nimmt man auch die Citronen-Plätzlein zugleich mit heraus, wiewohl man auch frische Citronen-Plätzlein darein thun kan, lässet die Brüh nur einen Wall thun, und richtet sie dann über das Gebratene. Wann man fleissig und recht mit dieser Brüh umgehet, kan man sie sehr lang aufbehalten.

16. Eine Citronen-Brüh, über schwartzes Gebratens, auf andere Art.

Nähet einen Schnitten Rocken-Brod, giesset einen Wein daran, und lasset es zusammen sieden; zwinget es durch, würtzet sie mit Muscatenblüh, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen, thut auch das Marck von einer Citronen darzu, reibet aber solches zuvor ab, daß kein Kern darinnen bleibe, streuet einen Zucker und Trisanet darein, lasset alles nochmal aufsieden; zuletzt werffet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen hinein, und richtet selbige über das Gebratene. NB. In diese Brüh kan man auch ein wenig trübes, so in der Pratpfannen geblieben, mit untermischen.

17. Eine noch andere Citronen-Brüh, über ein Vorgebratens.

Nehmet guten süssen Wein, giesset einen Holunder- oder Rosen-Essig darzu, zuckert ihn, streuet Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, Zimmet

und Trisanet darein, ingleichen auch Citronen-Marck, lasset alles zusammen auffsieden, zuckert es nach Belieben, und richtet es über das Gebratens; beleget auf selbiges mit Citronen-Plätzen, so zuvor im Zucker gelegen, und streuet dergleichen klein, und würfflicht-geschnittene Schelffen darauf.

18. Eine Citronen-Brüh, über Rebhüner und anderes Gebratens.

Giesset guten starcken Wein, und ein klein wenig Fleischbrüh in ein Häfelein, leget einen gebäheten Schnitten Rocken-Brod darein, lasset ihn weich sieden, treibet denselben durch, giesset noch mehr Wein zu; streuet Zucker, Pfeffer, Negelein, Muscatenblüh und Cardamomen darein, schneidet Citronen Plätze weiß, leget sie einen Tag zuvor in Zucker, daß die Bitterkeit heraus gezogen werde; schählet die gelbe Schelffen von einer andern Citronen ab, schneidet sie klein und würfflicht, legets gleichwie erst-besagte Plätze oder Scheiben in Zucker, lasset etliche von solchen in dieser Brüh mit auffsieden, und werffet Zimmet darein. Wann nun das Rebhun gebraten ist, löset ihm die Flügel und Brust, leget alles in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, deckets zu, und lasset es auf einer Kohlen nur ein wenig dämpffen, aber ja nicht starck sieden; streuet dann Trisanet darauf, bezieret es mit denen übrigen Citronen-Plätzen, und traget sie zu Tisch.

19. Eine Pomerantzen-Brüh.

Laß ein Stücklein Schmaltz, einer Nuß groß, in einen Tiegel heiß werden, thue einen Löffel voll Waitzen-Mehl darein, und röste es fein braun, gieß ein Glaß Wein, ein wenig Essig, und den Safft von einer Pomerantzen darzu, würtze es mit Zucker, Negelein, und Zimmet; Nimm alsdann eine schöne reiffe Pomerantzen, schneide sie, samt den Schalen, in dünne Schnitten, und lege sie, wann die obige Brüh zuvor aufgesotten ist, darein; lasse diese Schnitten nur ein wenig mit auffsieden, und richte es hernach an, über was du willt.

20. Eine andere Pomerantzen-Brüh über Rebhüner, oder schwartzes Gebratens.

Nehmet eine obere Rinden von Rocken-Brod, siedet selbige in einer Fleischbrüh, daß sie weich werde; Treibts dann durch ein Tuch, thuts in ein Häfelein oder Töpfflein, giesset Wein, Malvasier und etwas Rosen-Essig daran, drucket einen Pomerantzen-Safft darauf, schneidet Citronen zu

Plätzen

Plätzen oder Scheiben, und die Schelffen davon klein und würfflicht, werfet sie auch darein, würtzet es mit geriebener Muscat-Nuß, Muscatenblüh, Zimmet, Cardamomen, Jngber, Pfeffer und Negelein, streuet Zucker und Trisanet darauf, lasset alles zusammen sieden; Leget das Rebhun in die Schüssel, daß die Brust obersich in die Höhe komme, löset die Flügel, gebet ihm einen Creutz-Schnitt über die Brust, giesset dann die Brüh darüber, leget die Citronen-Plätze oben auf das Hun, bestreuet es mit Zimmet, und kleingeschnittenen Citronen-Schelffen, und leget, so ihr wollet, Viertel-weiß geschnittene Pomerantzen neben auf den Rand der Schüssel herum.

21. Eine Brüh von gehackten Limonien, über allerley Gebratens.

Schneidet und hacket die Limonien, wann ihr die Kerne zuvor heraus genommen, klein, thut sie in ein Häfelein, giesset Wein, und ein wenig Fleischbrüh, wie auch Rosen- Holbeer- oder Holunder-Essig / welcher beliebt, daran; streuet Pfeffer, Cardamomen, Muscat-Nüsse und ein klein wenig Negelein darein, zuckert sie nach Belieben, lasset es auffsieden, und richtet es dann über das Gebratens. NB. Diese Brüh ist sonderlich gut über einen Lend-Braten zu machen.

22. Eine Französische Brüh über Capaunen oder Hüner.

Schneide Citronen und Limonien zu Schnitten, giesse Wein, und einen Löffel voll Aepffel-Safft daran, lasse sie in einen Hafen kochen, zwinge es alsdann durch ein Tuch, und gieß Malvasier daran, thue auch Zimmet, Zucker, Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Saffran darein, und lasse es noch einmahl auffsieden; Jndessen richte das Gebratene an, und gieß diese Brüh darüber, streue geschnittene Datteln und Mandeln darauf.

23. Eine Granat-Aepffel-Brüh über Hüner und Capaunen.

Giesse einen Malvasier oder andern guten Wein in ein Häfelein, drucke ziemlich viel Citronen-Safft, oder aber giesse an dessen statt ein wenig Citronen-Essig daran; streue Zucker und ein Trisanet, wie auch die Kerne aus einem Granat-Apffel, darein, lasse es auffsieden. Lege dann die schön safftig abgebratene Hüner oder Capaunen, entweder gantz oder zerschnitten, in eine Schüssel, richte die Brüh darüber, und ziere sie mit Citronen-Plätzen/

tzen, frischen Granat-Aepffel-Kernen, und Saurach oder Wein-Negelein, aus.

24. Eine Granat-Aepffel-Brüh, über Hüner, Kastranen, und Prisillen, auf andere Art.

Thut die Kerne von einem Granat-Apffel in ein Häfelein, giesset ein wenig Wein- und Rosen-Essig daran, streuet Pfeffer darein, und lasset alles eine gute Weile sieden; seyhet dann die Brüh herab, werffet Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh darein, kernet einen andern Granat-Apffel aus, leget diese frischen Kerne in Zucker, und streuet sie auf das Gebratene und den Rand der Schüssel.

25. Eine Hering-Brüh über Fische.

Wässere die Heringe, schneide sie zu Stücken, lege sie in Wein oder Essig, wann sie nun eine Weile darinnen gelegen, so hacke solche gantz klein, laß eine Butter in einen stollichten Hafen zerschleichen, und thue die gehackten Heringe hinein, lasse es, mit steten Rühren, ein wenig miteinander rösten; Giesse alsdann Wein daran, und lasse es noch eine Weile untereinander sieden; Zwinge es nachmahls durch einen Seyher, und thue ferner Cardamomen, Muscatenblüh, wie auch Citronen-Marck, samt Zucker, daran, und lasse es noch einmahl miteinander sieden. NB. Im Anrichten thut man ziemlich viel Butter daran, und so es beliebt, kan man etwas Baum-Oel, samt gehackten und gantzen Essig-Capern, darzu nehmen.

26. Eine Green- oder Meer-Rettig-Brüh über Fische.

Nimm Green oder Meer-Rettig, schabe ihn sauber ab, und reibe ihn, giesse Wein, auch ein wenig Fleischbrüh und Essig daran, zuckere es nach Belieben, und lasse es sieden; thue zuletzt ein Stück Butter darein, und richte es also über den Fisch.

27. Eine Brüh über Forellen oder Hechte.

Nimm ein Rindlein von schwartzen Brod, reibe und thue es in einen stollichten Hafen, giesse Wein und Fleischbrüh daran, lasse es sieden, und zwinge es hernach durch ein Tuch, thue ein wenig Oel, und Citronen-Marck, nach Gutduncken, daran, würtze und zuckere es, und lasse es nochmahls sieden; streue auf die Fische würfflicht geschnittene Citronen-Schalen. NB. Zu denen Forellen macht man die Brüh ein wenig dünner.

28. Eine

28. Eine Brüh über kalte Hechte.

Stosset abgezogene Mandeln mit Raum oder Kern ab, giesset Essig oder Wein daran, richtet es über kalte Hechte, und traget sie auf.

29. Eine Capern-Brüh, über gebachene Fische.

Bachet fürnehmlich die Fische, legets in die Schüssel, darinnen ihr sie auftragen wollet; Alsdann lasset Capern, ein wenig geschnittene Rosinen, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen, in Wein, mit Zucker und Cardamomen, sieden; Giesset hernach ein wenig Wein-Negelein- oder Rosen-Essig darzu, und richtet es dann über die Fische; Lasset sie auf einer Kohlen aufsieden, und schüttet, ehe ihr sie auftragen wollet, gutes Baum-Oel daran. Sollte die Brüh etwas dicklicht verlanget werden, kan man ein wenig geriebene Semmel oder abgeröstetes Mehl, oder auch einen geriebenen Lebkuchen, darunter rühren. NB. An statt des Oels kan man auch Butter gebrauchen; Und wer nicht lauter Wein nehmen wollte, der kan Fleischbrüh und Wasser mit untermischen.

30. Eine Capern-Brüh, über einen Schlegel und Prisillen.

Röstet ein wenig Mehl und gehackte Capern im Schmaltz, giesset Wein, Fleischbrüh und Essig daran, streuet Pfeffer, Cardamomen, und geriebene Muscat-Nüsse darein, lasset es miteinander aufsieden, und werffet zuletzt noch ein gut Theil Capern darein. Will man es süß haben, so kan mans auch nach Belieben zuckern, auch ein wenig Butter und Trübes von dem Gebratenen aus der Brat-Pfannen darein thun; Die Prisillen oder den Schlegel kan man, wann sie safftig abgebraten, in eine Schüssel legen, und dann diese Brüh darüber richten. NB. Die Capern-Brüh ist auch auf diese Art überaus gut, wann man ein gebähtes Rocken-Brod in Wein und Fleischbrüh siedet, durchzwinget, und im übrigen mit Gewürtz und allen verfertiget, wie bereits gedacht worden.

31. Eine Capern-Brüh, über Schlegel oder Prisillen, auf andere Art.

Röstet ein Mehl in einem Pfännlein, ohne Schmaltz, gantz trocken und schön gelblicht; schüttet alsdann Wein, und ein wenig Fleischbrüh daran, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, und lasset alles zusammen sieden; gegen die Letzte thut ein gut Theil Capern und etwas Zucker darein,

rein, und lasses es damit noch einen Sud thun; giesset auch, jedoch nach Belieben, ein wenig gemeinen, oder aber einen Holbeer-Essig darzu, und richtet die Brüh über den Schlegel oder Prisillen an.

32. Eine Oliven-Brüh, über einen Reh- oder Gemsen-Schlegel.

Nehmet Oliven, schneidet sie von dem Kern herab, und zwar viel oder wenig, nachdem ihr viel oder wenig Brüh gebrauchet, hacket solche gantz klein, bähet ein Stück Rocken-Brod schön liecht / brocket es in ein Häfelein, giesset einen süssen oder andern Wein daran, thut auch die gehackten Oliven darzu, und lasset es eine gute Weile miteinander sieden, bis das Brod wohl weich ist; dann zwinget es durch, thut ein wenig Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen und Zucker hinein, hacket noch mehr frische Oliven, und werffet sie darein, giesset einen Citronen- oder Pomerantzen-Essig darzu, oder aber an statt desselben, mischet Citronen-Marck und ein wenig trübes aus der Brat-Pfannen darunter, lasset alles miteinander aufsieden; leget dann den Schlegel oder Keule in eine Schüssel, und giesset die Brüh neben darzu hinein, schneidet frische Oliven halb von einander, nehmet die Kerne heraus, und beleget sowohl den Schlegel als auch den Rand der Schüssel damit; stecket aber in die Mitte der halben Oliven kleine, theils verguldete Sträußlein von Rosmarin.

33. Eine Aepffel-Brüh, über Rebhüner und anderes Gebratens.

Lasset eine gute Hand voll Mandeln klein stossen, schneidet einen oder zwey Aepffel, darzu die Porsdörffer am besten dienen, gleichfalls klein, stosset sie dann mit denen Mandeln ab, treibet sie mit Wein durch einen Durchschlag, lasset selbige ein wenig sieden, giesset zuletzt etwas Essig daran, würtzet sie mit Cardamomen, Muscatenblüh, und vielen Zimmet, thut Zucker nach Belieben daran, und richtet sie dann über das Gebratene.

34. Eine Brüh von Aepffeln, über ein Vorgebratens, Gemsen-Schlegel und Wildpret.

Nehmet ohngefehr ein Viertel-Pfund Mandeln, ziehet sie ab, schneidet sie länglicht und klein / nehmet auch Porsdörffer-Aepffel, schählet und schneidet sie ebenfalls klein und länglicht, dann röstet die Aepffel ein wenig im Schmaltz, seyhet es hernach wieder davon herab; schüttet in ein stollichtes

Häfe-

Häfelein beydes, die Aepffel zusamt den Mandeln, mischet ein wenig kleine ausgewaschene Weinbeerlein darunter, giesset einen guten süssen Wein daran, würtzet es, nach Belieben, mit Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüh und Muscat-Nüssen, reibet auch etwas Brod daran, aber nicht zu viel, damit die Brüh nicht zu dick werde, wiewohl man ihr allezeit mit dem Wein helffen kan; Richtet dann das Gebratene in eine Schüssel, und giesset diese Brüh darüber.

35. Eine Brüh von Aepffeln, über allerley weiß Gebratens.

Schneidet zwey säuerlichte Aepffel, wie zu einem Aepffel-Mus, giesset einen Wein daran, lasset sie sieden, bis sie weich werden; treibet selbiges durch einen Seyher oder Durchschlag, giesset einen Peter Simonis, oder andern süssen Wein, wie auch einen Holunder- oder Citronen-Essig daran, streuet ein Trisanet, Zucker und anderes Gewürtz, nach selbst Belieben, darein; lasset also diese Brüh ein wenig aufsieden, richtet sie über das Gebratens, und bestreuet selbiges mit klein- und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen.

36. Eine Aepffel-Brüh, über gebeitzte und ungebeitzte Schlegel.

Nehmet einen oder zwey Aepffel, schählet und schneidet sie ein, wie oben gedacht, dann bähet ein Stücklein Rocken-Brod, thut es zusammen in ein Häfelein, giesset halb Wein und halb Fleischbrüh daran, lasset es sieden, bis das Brod und die Aepffel wohl weich sind; dann treibet es durch, giesset noch mehr Wein, wie auch ein wenig Essig, es seye gleich ein gemeiner, oder ein Holler- Rosen- oder anderer Essig, daran, würtzet dieses mit Cardamomen, Pfeffer, Zimmet und Muscat-Nüssen, nach selbst eigenen Belieben; Man kan auch einen Citronen-Safft darein drucken, oder aber zuletzt ein wenig dergleichen Scheiben und Plätzlein in der Brüh mit aufsieden lassen, die gelbe Schelffen, klein- und würfflicht-geschnitten, darauf streuen, auch die Brüh, so man sie süß verlanget, zuckern, und über das Gebratene richten.

37. Eine Aepffel-Brüh, auf andere Art.

Schählet und schneidet Aepffel, wie gedacht, wie auch kleine Zwiebeln, aber würfflicht, lasset sie zusamt einem zerbrockten Stücklein Brod in Wein sieden, bis es alles wohl weich ist: zwinget solches dann durch, würtzet

es mit allerley guten Gewürtz. So ihr die Brüh süß haben wollet, zuckert sie, wiewohl es auch verbleiben kan; Sollte sie zu dick werden wollen, mag man mit Zugiessung eines Weins, oder auch etwas wenigs Essig/ annoch helffen, und alles miteinander sieden lassen, aber zuletzt ein oder zwey zerklopffte Eyerdötterlein mit dieser siedenden Brüh anrühren, und sodann über das Gebratens giessen.

38. Eine Saurach- oder Wein-Negeleins-Brüh, über Wildpret, auch schwartzes und weisses Geflügel.

Strupffet die kleinen rothen Beerlein von dem Saurach oder Wein-Negelein ab, und laffet sie nur einen einigen Sud, entweder in lauter süssen/ oder aber in halb süssen und halb andern Wein, thun, auch nur in der Schüssel, worein das Gebratene geleget wird, zusammen machen, und auf einer Kohlen auffsieden; würtzet es mit Cardamomen, Zimmet und Trisanet; Und so die Brüh schön roth verlanget wird/ kan man, wann selbige annoch im Auffsieden ist, ein wenig Saurach- oder Wein-Negelein-Safft darein giessen, alsdann aber, so bald der Safft hinein kommt, nicht mehr sieden lassen, dieweil sie sonst die Farb verliehret. Diese Brüh mag über alles weiß-gebratene Geflügel, über Reb- und Haselhüner, gemachet werden. Wann sie über das weisse Geflügel dienen soll, und man solche gern etwas dicklicht verlanget, kan man nur in den obbeschriebenen Wein ein Dotter- oder ein lang- und leichtes- auch nur ein weiß-gebähtes Brod, zusamt denen Saurach- oder Wein-Negelein-Beerlein/ sieden lassen, durchzwingen, und ferner allerdings mit Gewürtz und Safft, wie zuvor beschrieben, verfertigen; Alsdann diese Brüh in eine Schüssel giessen, das Gebratene darauf legen, und mit dergleichen eingemachten Wein-Negelein- oder Saurach-Sträußlein auszieren. NB. Auf diese Weise kan man auch allerdings von frischen oder eingemachten Riebes- oder Johannes-Beerlein eine dergleichen Brüh machen, welche man aber mehrentheils nur über das weisse Gebratens, als über Welsche Hahnen, Capaunen oder Hüner, zu machen pfleget.

39. Eine Brüh von Muscateller-Weinbeeren über Auerhahnen, auch Rehe-Schlegel, Rebhüner und Capaunen.

Nehmet schöne Muscateller-Weinbeere, die gantz zeitig sind, blatet sie in

eine

eine Schüssel, lassets in guten Spanischen Wein sieden, und wann er ein wenig erkaltet ist, werffet zwey oder drey ziemlich grosse Blumen Muscatenblüh, ein Stengelein langen Pfeffer, eine schöne Ingber-Zehen, und ein halb Loth der besten Zimmet darein; bindet gröblicht-zerstossene Cardamomen in ein weisses reines Tüchlein, legets in die Brüh zu der andern Specerey, lasset es einen Wall mit thun, wann es übersich siedet, schüttet drey oder vier Löffelein voll des schönsten Zuckers darein, rühret es untereinander, deckets mit einem schönen weissen Tüchlein zu, daß kein Dunst davon gehe, und setzet es, so es erkaltet ist, in den Keller; Dann mag man es also kalt zu einem Braten aufsetzen / oder aber in einem Häfelein aufsieden lassen, und über einen Auerhahn / Reh-Schlegel, Capaunen oder Rebhüner richten, auch so offt man davon nimmt, jedesmahl einen oder zwey Löffel voll Weinbeere, jedoch daß dieselbige schön gantz bleiben, heraus nehmen.

40. Eine Brüh von Weintrauben, auf andere Art.

Nehmet gute zeitige Weintrauben, zuckert solche in einem Häfelein, giesset ein wenig Wein darein, lasset sie sieden, bis sie weich oder lind werden; zwingets dann durch, giesset nach Belieben ein wenig Citronen- oder andern Essig daran, thut Zucker, Cardamomen, Muscatenblüh, auch nach Belieben ein wenig Zimmet / und noch mehr gantze Weinbeere darein. Ist die Brüh zu dick, so giesset noch etwas guten Wein darzu, lasset solches ein wenig miteinander aufsieden, und streuet noch zuletzt ein Trisanet darein. NB. Diese Brüh kan man alsdann über ein Wildpret, wie auch Reb- Hasel- und andere Hüner richten.

41. Eine Zibeben-Brüh, über allerley weiß Gebratens.

Giesset einen Wein in einen stollichten Hafen, werffet ein gut Theil Zucker, wie auch Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muscatenblüh, und in einen Säcklein ein wenig Saffran darein, lasset alles in dem Wein sieden; leget indessen die allerschönsten Zibeben oder Rosin in ein Wasser, lasset sie also aufquellen, und nehmet die Kerne nicht heraus, waschet sie so lang aus Wein, bis nichts Trübes mehr davon gehet, seyhet dann den Wein herab / schüttet die Zibeben oder Rosin in ein Häfelein, giesset Malvasier und denjenigen Wein, darinnen zuvor das Gewürtz gesotten, und durch ein härenes Tuch geseyhet worden, daran, lasset es zusammen aufsieden. Leget die gebratenen Hüner, und zwar nach Belieben, auf Rosmarin-Stäußlein in eine Schüssel, giesset die Brüh zusamt denen Zibeben darüber, und bestreuet den Bord oder Rand der Schüssel mit durchgesiebten Zimmet und Zucker.

42. Eine Zibeben-Brüh, über Hüner und weiß Gebratens.

Lasset ein paar Schnitten wohl-gebähtes weisses Brod in halb Malvasier und halb andern Wein sieden; zwinget es dann durch, würtzet es mit Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, einen guten Theil Trisanet, und etwas weniges Saffran, lasset alles miteinander ferner wohl sieden; thut zuletzt ein gut Theil ausgekörnte Zibeben, und, so ihr wollt, ein wenig ausgewaschene Weinbeere oder Corinthen, und abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln, wie auch klein-gestossene Zimmet darein, giesset Essig darzu, zuckert es nach Belieben, leget dann das Hun in eine Schüssel, löset die Viertel ein wenig auf, und richtet die Brüh darüber an.

43. Eine Rosin-Brüh über gebratene Hüner.

Man nimmt aus denen zuvor ausgewaschenen Rosinen, oder auch Weinbeeren, die Kerne heraus, stösset sie in einem Mörsel klein, und zwinget sie mit einem Malvasier durch ein Tuch, streuet Zucker, Zimmet, Muscatenblüh, Muscat-Nüsse, und Ingber darein, giesset etwas Essig hinzu, und lässet es miteinander sieden; Zuletzt wird ein Rosen-Wasser in die Schüssel gegossen, das gebratene Hun darein gelegen, und die Brüh darüber gerichtet. NB. Wem aber das Rosen-Wasser nicht anständig, der kan es auch wohl, und ohne einigen Fehler der Brüh, davon lassen.

44. Eine Mandel-Brüh.

Hacket die Mandeln, oder reibet selbige in einen Mörsel ab, giesset einen sied-heissen Malvasier, und etwas weniges von einer Hüner-Brüh, so aber nicht fett ist, darüber; mischet ein geriebenes Eyer-Brod, mit Zucker, Trisanet, Cardamomen und Muscatenblüh darunter, giesset ein wenig Rosen- oder Negelein-Essig darzu, lasset sie sieden, und richtet sie dann über Hüner und Capaunen.

NB. Wollte man aber diese Brüh über einen Haasen oder Lend-Braten gebrauchen, so müßte sie mit etwas Saffran gegilbet werden. Man kan auch, nach Belieben, an statt des Eyer-Brods, einen geriebenen Rimpffel-Käß oder Pfeffer-Kuchen, mit Weinbeeren oder Corinthen und Rosinen darunter mischen, oder auch das auf einem Riebeisen abgeriebene Gelbe von einer Citronen, mit würfflicht-geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen.

45. Eine

45. Eine Weixel-Brüh, über schwartzes Gebratens.

Leget einen guten Theil von ihren Stielen abgezupffete Weixeln in eine Pfannen, giesset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran, lasset sie so lang sieden, biß die Kern heraus fallen; Dann treibet sie durch einen Durchschlag, thut Zucker und Gewürtz, wie auch Trisanet darzu, nach selbst eigenen Belieben, lasset es aber nicht auffsieden, sondern nur wohl warm werden, dann richtet es über das Gebratene; ist die Brüh zu dünn, kan man ein wenig geriebenes Brod und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darein thun, und sodann absonderlich über schweinen Wildpret gebrauchen; auch, wann man es nicht will über das Gebratene richten, besonders in einer Schüssel zum Einduncken auffsetzen.

46. Eine Weixel-Brüh, über allerley Wildpret und Gebratens.

Weibet einen Lebkuchen, thut solchen in ein stollichtes Häfelein, giesset guten Wein daran, und lasset ihn sieden, nehmet eine Weixel-Sultzen oder Latwergen, rühret sie ein wenig mit Wein ab, und sodann unter den Lebkuchen; Streuet Pfeffer, Cardamomen, und ein wenig Muscatnuß oder Muscatblüh, wie auch nach Belieben Trisanet, und einen guten Theil Zimmet und Zucker darein, lasset es noch ein wenig miteinander auffsieden, und richtet sie dann über das Essen, oder auch, wie die obige Weixel-Brüh, besonder in eine Schüssel. Das Gebratene kan man mit Citronen-Plätzen belegen, und mit dergleichen Schelffen bestreuen.

47. Eine Weixel-Brüh über Wildpret und schwartzes Geflügel, auf andere Art.

Röstet ein wenig geriebenes Rocken-Brod im Zucker, giesset in einem Häfelein oder Töpflein einen Weixel-Essig, wie selbiger in dem nachfolgenden Theil beschrieben zu finden, daran, zuckert ihn nach Belieben, streuet Trisanet und andere scharffe Gewürtz darein, lasset alles zusammen sieden; wiewohl es fast besser ist, wann man das Gewürtz nicht gleich Anfangs, sondern erst gegen die Letzt, wann das Brod fast zersotten ist, zusamt etlichen in Essig gelegenen Weixeln darzu thut, alsdann auffsieden lässet, und über das Gebratene anrichtet: Oder man kan auch an statt des Rocken-Brods Dotter- oder Zucker-Brod in dem Weixel-Essig weich sieden lassen, durchzwingen, zuckern und würtzen, wie gedacht. Wolte man aber diese Brüh klar und lauter haben, so würtze man nur einen gantz lautern Weixel-Essig, streue Trisanet darein,

zuckere ihn nach Belieben / und lasse dann selbigen mit einem guten Theil im Essig gelegenen Weixeln auffieden NB. Man kan auch die Weixel-Brüh gantz auf diese Art machen, wie diese gleich nachfolgende Brüh von Amarellen.

48. Eine Brüh von Amarellen, über allerley weisses Geflügel.

Supffet die Amarellen von den Stielen, waschet sie sauber, giesset in einem stollichten Häfelein einen guten Wein daran, lasset sie sieden, biß sie ein wenig weich werden, thut Zucker und Trisanet darein, und richtets über das Gebratene; oder aber man kan auch diese Brüh etwas dicklicht machen, und einen guten Theil Amarellen mit einem Stück Dotter- und Zucker-Brod im Wein sieden, biß sie gantz weich werden, dann durchzwingen, und wieder frische Amarellen in dieser Brüh auffieden lassen / Zucker und Trisanet darein streuen, und über das Gebratene richten.

49. Eine Prinellen Brüh, über Hüner und weisses Gebratens.

Dünstet die Prinellen im rothen, oder auch nur weissen Wein ein klein wenig in einem stollichten Hafen, streuet Zucker, Zimmet, und so es beliebet, Cardamomen und Muscatenblüh, darein, lasset es miteinander auffieden; beleget inzwischen den Boden der Schüssel mit denen gedünsteten Prinellen, das Hun aber oder andere Gebratens auf selbige, und richtet dann die Brüh darüber: Man kan auch den Rand der Schüssel mit einigen Tropffen von dem rothen Wein besprengen, oder aber mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen.

50. Eine Hagenbutten- oder Hiefen-Brüh zu machen über Wildpret, auch schwartz- und weisses Geflügel.

Nehmet einen guten Theil Hagenbutten oder Hiefen-Zucker, rühret selbigen schön glatt mit gemeinen, oder aber halb süssen und halb andern Wein, ab / giesset es zusammen in ein stollichtes Häfelein / zuckert sie nach Belieben / lassets nur einen einigen Wall thun, und streuet einen guten Theil Trisanet darein; richtets dann in die Schüssel, leget das Gebratene darauf, und bestreuet es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. Im Fall der Noth, so kein Hiefen-Zucker vorhanden wäre, nehme man frisch-ausgekörnte Hagenbutten oder Hiefen, und siede solche wohl weich mit Wein und Zucker ab; dann zwinge mans durch, giesse noch ein wenig süssen oder andern Wein daran, doch daß die Brüh ein wenig dicklicht seye, und streue einen guten Theil Trisanet darein.

51. Eine Erd- oder Holbeer-Brüh, über schwartz- und weiſſes Geflügel.

Man nimmt entweder friſche oder eingemachte Erd- oder Hol-Beere, läſſet ſie im Wein ſieden, zwinget ſie durch, und machet dieſe Brüh allerdings zuſammen, wie vorbeſchriebene Hiefen-Brüh. Oder man kan auch eine dergleichen Brüh von Hol- oder Erdbeer-Eſſig machen, dazu bald nachgehends ebenfalls Anleitung gegeben wird.

52. Eine Agreſt-Brüh, über allerley Gebratens.

Nehmet einen guten Theil Agreſt, oder unzeitige Weinbeere und Dotter-Brod, ſiedet ſolche im Malvaſier oder andern ſüſſen Wein, biß ſie weich werden; zwinget ſie durch, drucket zimlich viel ſauern Pomerantzen-Safft darein, würtzet es mit Zucker, und andern guten Gewürtz, laſſet alles noch ein wenig miteinander auffieden, und richtet es dann über das Gebratene.

53. Eine Stachel-Beerlein-Brüh, über gebratene Hüner.

Siedet die Stachel-Beerlein in halb Fleiſchbrüh und halb Wein, biß ſie weich werden; zwinget ſie dann durch, gieſſet einen Reinfall oder Malvaſier daran, ſtreuet Zucker, Triſanet, Pfeffer, Cardamomen, Muſcatblüh, und einen guten Theil Zimmet darauf, thut auch ſo ihr wollet eine Butter darein, und laſſet ſie, zuſamt ein wenig klein-geſchnittenen Citronen-Schelffen, zuletzt mit auffieden; richtet es über die gebratene Hüner in eine Schüſſel, gieſſet die Brüh darüber, und ſtreuet Triſanet darauf.

54. Eine Brüh von Stachel-Beerlein, auf andere Art.

Röſtet die Stachel-Beerlein im Schmaltz, gieſſet hernach ein wenig Fleiſchbrüh, Wein und Eſſig daran, würtzet es mit Pfeffer, Muſcatblüh und Cardamomen, laſſet alles miteinander auffieden, zuckert es nach Belieben, leget das gebratene Hun in eine Schüſſel, und gieſſet dieſe Brüh darüber.

55. Noch eine Brüh von Stachel-Beerlein, über gebratene Hüner.

Siedet die Stachel-Beerlein in halb Wein und Fleiſchbrüh, zwinget ſie durch, gieſſet noch mehr Wein und Malvaſier daran, würtzet es mit Pfeffer, Muſcatenblüh, Zucker und Triſanet, werffet ein wenig Butter darein,

rein, lasset es miteinander sieden; richtet dann diese Brüh über das Gebratene, und streuet Trisanet darauf.

56. Eine Rosmarin-Brüh über Gebratens.

Lasse eine frische Butter oder Schmaltz in einer Pfannen zergehen, jedoch aber nicht gar zu heiß werden; schneide ein wenig Zwiebeln klein, werfe sie zusamt soviel Meh!/ als man zwischen zweyen Fingern halten kan, in die Butter, und lasse es miteinander rösten; alsdann giesse eine Fleischbrüh und ein wenig Essig daran/ lasse sie sieden, streue auch Gewürtz, als Pfeffer, Muscatblüh, Negelein, Zimmet und Zucker darein; nimm indessen Citronen-Schelffen/ schneide von denselben inwendig das Weisse heraus, und so dann das Gelbe länglicht wie ein Kraut; lasse es im Wasser zuvor einen Sud thun, aber ja nicht weich sieden; lege sie dann in ein frisches Wasser, seyhe selbiges wieder davon wohl ab, und wann man diese Brüh schier anrichten will, lege die Citronen-Schelffen, und etliche kleine Rosmarin-Zweiglein darein, lasse sie nochmal nur einen einigen Sud mit aufthun, und giesse es alsdann über das Gebratene; belege aber selbiges mit runden ausgestochenen Citronen-Plätzlein.

57. Noch eine Rosmarin-Brüh, über allerley Wildpret.

Supffet oder pflicket einen Rosmarin ab, waschet und hacket ihn klein; nehmet ein Mandel-Lebküchlein, reibet oder zerbrocket es in ein Häfelein, thut den Rosmarin darzu, giesset einen Wein daran, und lasset es sieden; zwinget solches durch, daß es fein dicklicht werde, streuet Pfeffer, Cardamomen, Muscatnüsse, auch so ihr wollet Muscatblüh und Zucker darein, lasset es ferner sieden; werffet aber auch gantz zuletzt würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen, und klein zerschnittenen Rosmarin darein, richtet es über das Gebratene/ drucket nach Belieben Citronen-Safft darauf, und bestreuet es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

58. Eine Wachholder-Brüh über Wildpret.

Nehmet gestossene Wachholdern, nach eigenen Belieben, giesset in einem Töpfflein oder Häfelein eine gute Fleischbrüh daran, werffet ein wenig geriebenes Eyer-Brod darein, würtzet sie mit Pfeffer, Muscatenblüh, Negelein und Jngber, lasset es zusammen/ und zwar zuletzt ein Stücklein Butter mit auffieden; damit es aber desto wohlgeschmacker werde, giesset etwas Essig und Wein darzu hinein, lasset es ferner sieden; leget dann das allbereit abgebratene in eine Schüssel, zerschneidet es, und giesset diese Brüh darüber,

setzet

setzet hierauf die Schüssel auf eine Kohlen, decket sie mit einer andern Schüssel zu, lasset selbige also noch einen Wall aufthun, und traget sie dann zu Tisch.

59. Eine Wachholder-Brüh über Hüner, auf andere Art.

Schneidet Wachholder-Beere klein / thut sie zusamt ein wenig geriebenen Eyer-Brod in ein Häfelein, giesset Fleischbrüh und Holler Essig darein, thut Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, wie auch ein wenig Butter, und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darzu, zuckert, und lasset es zusammen aufsieden, richtet also die Brüh über die Hüner an. NB. Man kan auch, welches noch besser, an statt des Eyer-Brods, ein Stücklein gebähetes Rocken Brod im Wein und Fleischbrüh sieden lassen, dann durchzwingen und die Brüh verfertigen, wie gemeldet; auch kan ein wenig Lebkuchen noch darzu genommen werden.

60. Eine Brüh von Meer-Rettig, über einen Lend-Braten.

Reibet einen Meer-Rettig oder Green, thut selbigen in ein Häfelein, und etwas von der dicklichten Brüh aus der Bratpfannen darzu, würtzet es mit Pfeffer, und wann alles zusammen aufgesotten, drucket zuletzt Citronen-Safft darein; leget dann den Lend-Braten in eine Schüssel, und giesset die Brüh darüber. Oder aber: Lasset abgezogene Mandeln klein zerstossen, mischet sie unter den geriebenen Green oder Meer-Rettig, giesset ein wenig Fleischbrüh und etwas von der dicklichten Brüh aus der Bratpfannen darzu, und verfertiget sie allerdings wie die zuvor beschriebene.

61. Eine Brüh von Chalotten, über einen Schlegel oder Kastran.

Man nehme Chalotten, (ist eine Art von Knoblauch oder Zwiebeln) schneide sie klein, und setze sie im Wein zusamt einem Stücklein gebäheten Brod / und ein wenig klein-geschnittenen Rosmarin zum Feuer, lasse alles miteinander so lang sieden, biß das Brod weich ist; dann wird es durchgezwungen, und samt etwas weniges von der trüben Brüh aus der Bratpfannen in ein Häfelein, auch wann es beliebet und nöthig ist, Essig und noch ein wenig Wein / (dann die Brüh muß etwas dicklicht seyn) daran gegossen, auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüh gewürtzet, Citronen-Safft darein gedrucket, und auf die letzt noch ein wenig gar klein geschnittener Rosmarin und Citronen-Schelffen darzu gethan, und so dann diese Brüh über den Schlegel angerichtet. NB. Hiebey ist zu erinnern, daß zwar oben der Brüh aus der Bratpfannen gedacht worden: Man muß aber das erste / so in die

Bratpfannen getauffen, und womit der Schlegel beträuffet worden, zusamt der Bratpfannen hinweg thun, und dann eine andere gantz reine an der Stelle untersetzen, so dann dieses, was von dem Schlegel selbsten durch das Braten und die Hitze des Feuers heraus tropffet, und den besten Geschmack aus dieser Brüh giebet, nehmen, und wie oben gemeldet, anwenden und gebrauchen.

62. Noch eine Chalotten-Brüh, auf andere Art.

Schneidet die Chalotten klein, röstet sie samt ein wenig geriebenen Eyer-Brod schön liecht im Schmaltz, seyhet selbiges davon ab, giesset gute Fleischbrüh, und ein wenig Holbeer- oder Rosen-Essig, welcher letztere der Beste ist, daran, würtzet sie mit guten Gewürtz, lasset es aufsieden, und richtet dann diese Brüh über den Schlegel, oder aber setzet sie in einem besondern Schüsselein auf den Tisch.

63. Eine Chalotten-Brüh, noch anderst.

Nimm ausgelassenen Speck und Butter, mache ihn braun, thue Mehl darein, lasse solches auch braun werden, nimm einen guten Theil klein-geschnittene Chalotten, thue sie zu den braunen Speck, lasse sie darinnen pratzeln, giesse Wein und Citronen-Safft, gestossene Negelein, Pfeffer und Saltz daran, lasse es kochen, biß es dicklicht wird, und giesse alsdann diese Brüh über den Braten.

64. Eine Brüh von Zwiebeln über alles Gebratens.

Wo bald ihr sehet daß das Gebratene, es seye schwartz oder weiß, zu braten und zu tropffen beginnet, nehmet die untergesetzte Bratpfannen alsobald hinweg, und setzet an deren Stell eine andere unter; Leget dürre oder frische Lorbeer-Blätter und Citronen-Schelffen darein, wiewohl die frische weit besser sind; ingleichen auch zwo oder drey geschählte kleine Zwiebeln, und ein paar Löffel-voll Brüh aus der zuvor hinweg genommenen Bratpfannen. Will man die Brüh ein wenig säuerlicht haben, kan man mit Citronen-Essig helffen, oder aber den Safft von frischen Citronen darein drucken, das Gebratene in die Schüssel legen, und die Brüh darüber giessen.

65. Eine andere Zwiebel-Brüh über einen Lend-Braten.

Hacket eine grosse Zwiebel klein, röstet sie mit einem geriebenen Rocken-Brod wohl braun im Schmaltz; Hacket dann ebenfalls einen bey uns so genannten Bürg- oder sonst etwas säuerlichten Apfel, röstet ihn aber nicht, lasset alles zusammen im Wein und etwas Fleischbrüh, so zuvor gezuckert und gewürtzet

würtzet worden, sieden, giesset nach Gefallen ein wenig Rosen- oder andern Essig daran, und richtet dann diese Brüh über den Lend-Braten.

66. Eine Zwiebel-Brüh über eine Rieb von einem Rind oder Ochsen, auf andere und Pohlnische Art.

Nehmet zwey oder drey grosse Zwiebeln, lasset sie sieden, hacket sie klein, röstet selbige ziemlich wohl im Schmaltz, daß sie schön braun werden, seyhet dann das Fette davon herab, giesset eine Fleischbrüh, und ein wenig Essig, auch wann es beliebet, etwas Wein daran, zuckert und würtzet es nach Gefallen. Wem aber die süssen Brühen nicht anständig sind, der kan den Zucker gar wohl davon lassen.

67. Noch eine andere Brüh über eine Rieb von einem Rind oder Ochsen.

Bähet ein Stücklein Rocken-Brod fein braun, brocket solches in ein Häfelein, schneidet einen oder zwey Aepfel wie zu einem Aepfel-Mus, und werfet selbige auch darzu hinein; giesset ein wenig Fleischbrüh und Wein darein, lasset es zusammen sieden, biß das Brod und die Aepfel weich werden; Indesser schählet zwey Zwiebeln, giesset ein Wasser daran, lasset selbige besonders sieden, biß sie ebenfalls weich werden; schüttet sie dann in einen Seyher, daß das Wasser gantz davon komme; alsdann thut das vorgedachte abgesottene Brod und die Aepfel alles zusammen in den Seyher zu den Zwiebeln, zwinget sie mit einem Malvasier oder andern guten Wein durch, streuet Trisanet, Ingber, Pfeffer, und ein wenig Negelein, wie auch Cardamomen darein, lasset es also einen Sud zusammen thun, und richtet dieses dann über die Rieb. NB. Wer will, kan auch einen Wein-Essig an diese Brüh giessen, und den Wein davon lassen. Ingleichen auch nach Belieben ein wenig kleine Zwiebeln zerschneiden, solche schön braun im Schmaltz rösten, und sodann entweder in der Brüh zuletzt einen Sud mit aufthun lassen, oder aber, wann die Rieb allerdings angerichtet worden, oben darauf brennen.

68. Eine Zwiebel-Brüh über einen gebratenen Schöps-Schlegel oder Kastran.

Nehmet Zwiebeln, hacket solche klein, röstet sie, und zugleich so es beliebt ein Stäublein Mehl im Schmaltz, daß sie schön liecht-braun werden; seyhet das Schmaltz davon, giesset eine gute Fleischbrüh und Essig daran, dann diese Brüh muß ein wenig säuerlicht seyn, streuet gute Gewürtz

darein, wiewohl man es auch ohne Gewürtz genieſſen kan, gieſſet etwas von dem trüben aus der Bratpfannen darzu, und richtet dann dieſe Brüh über den Schlegel, oder aber ſetzet ſelbige beſonders auf.

69. Eine Knoblauch-Brüh über einen Schlegel.

Die Knoblauch-Brüh kan man auf gleiche Weiſe machen, wie dieſe beſchriebene Zwiebel-Brüh; oder auch den Knoblauch, welcher klein zertheilet worden, zuvor in einem Eſſig abſieden, damit der unangenehme Geſchmack davon komme, alsdann den Eſſig herab ſeyhen, an deſſen ſtatt aber ein wenig Fleiſchbrüh, und einen guten Theil von dem trüben aus der Bratpfannen, ingleichen auch ein wenig Eſſig daran gieſſen, alles miteinander aufſieden laſſen, und über den Schlegel richten, oder aber beſonders aufſetzen.

70. Eine Brüh von Roſen-Eſſig über allerley Gebratens.

Nehmet Roſen-Eſſig, Zucker, Triſanet, Zimmet und Citronat, jenes zerſtoſſet, dieſen aber zerſchneidet würfflicht, laſſet ihn mit obgedachten Gewürtz in dem Eſſig aufſieden, und richtet dann dieſe Brüh über das Gebratene. NB. An ſtatt des Roſen-Eſſigs kan man auch einen andern, als etwann Holbeer- oder Weixel-Eſſig gebrauchen, und die Brüh davon beſagter maſſen zuſammen machen.

71. Eine Brüh von Roſen-Eſſig, über Rebhüner, auf andere Art.

Gieſſet ein wenig Roſen-Eſſig im Wein, ſtreuet Zucker, Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muſcatenblüh, und ein Triſanet darein, laſſet es alles zuſammen aufſieden; Gieſſet zuletzt ein wenig braunen Negelein- oder Graß-Blumen-Safft darzu, richtet ſie dann über Rebhüner, und bezieret ſelbige mit eingemachten Saurach oder Wein-Negelein.

72. Eine Brüh von Holbeer- und Weixel-Eſſig, über Rebhüner und Capaunen.

Nehmet ein weiſſes Brod, bähet und thut es in ein Häfelein, gieſſet einen Wein daran, laſſet es ſieden, treibet es hernach durch einen Durchſchlag; Gieſſet einen Holbeer- oder Weixel-Eſſig daran, ſtreuet Zucker, Pfeffer, Muſcatenblüh, Cardamomen und Zimmet, wie auch ein wenig Triſanet, und zuletzt klein-geſchnittene Citronen-Schelffen darein, laſſet es aufſieden; Richtet dann dieſe Brüh über das Gebratene, und zieret es, nach Belieben, mit Citronen. NB. Wann man dieſe Brüh ſchwärtzlicht haben

ben will, kan man nur, an statt des weissen Brods / Rocken-Brod nehmen / auch in einer Fleischbrüh sieden, und dann mit Wein durchzwingen; oder auch ein wenig Malvasier und andern süssen Wein darunter mischen, welches in eines jeden Belieben stehet.

73. Eine Spanische Brüh, über Hüner, von Lebkuchen.

Nehmet geriebenen oder klein-zerbrockten Lebkuchen, giesset Wein daran, thut eine Limonie und kleine Citronen wohl zerhackt darzu, lasset es also aufsieden / zwinget es durch, giesset es in ein anderes Häfelein oder Töpfflein, zuckert und würtzet es mit Trisanet, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, setzet es zum Feuer, und giesset in dem Sud ein wenig Rosen-Essig darein, werffet eingemachte klein-geschnittene Pomerantzen- und Citronen-Schelffen darzu, leget dann ein Muscaten- oder anderes Zucker-Brod Schnitten-weiß in eine Schüssel, das gebratene Hun darauf, und richtet die Brüh darüber; streuet zuletzt Trisanet und Zimmet darauf, und beleget das Gebratene in der Brüh, so es beliebig ist, rings herum mit gebachenen Datteln.

74. Eine Lebkuchen-Brüh, über ein Wildpret und allerley schwartzes Gebratens.

Siedet einen Leb- oder Pfeffer-Kuchen in einen guten Rheinischen Wein, treibet ihn aber nicht durch, sondern würtzet selbigen mit Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, und Muscatenblüh, giesset ein wenig Citronen- oder Rosen-Essig hinzu, und lasset also diese Brüh noch ferner sieden; schneidet indessen etliche Citronen-Plätzlein, duncket selbige in ein Trisanet, und leget sie dann, wann die Brüh schon allerdings aufgesotten hat, darein, giesset jetzt-besagte Brüh in einen Tiegel, und lasset sie also wohl zugedeckt in einem Keller, oder sonst kühlen Ort, erkalten. Wann man dann etwas von selbiger gebrauchen will, nimmt man soviel, als man benöthiget ist, zusamt etlichen Citronen-Plätzen heraus, lässet es einen einigen Wall thun, richtets über das Gebratene, beleget selbiges mit denen vorbesagten in der Brüh gelegenen Plätzen, und streuet frische und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

75. Ein Green- oder Meer-Rettig, über eingebeitzt Rindfleisch.

Nimm das Dicke aus der Brat-Pfannen, reibe einen Green oder Meer-Rettig daran, drucke eine Citrone darein, und pfeffere es; Wann das Fleisch gebraten ist, so lege es in die Schüssel, schneide es voneinander, und gieß diese Brüh darüber, streue würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf.

76. Eine Brüh über einen Riemen oder Lend-Braten.

Giesset einen Wein in ein Häfelein, thut ein wenig Bach-Schmaltz, oder aber das Trübe aus der Brat-Pfannen / darein, wie auch Ingber, Pfeffer, Negelein, abgezogene und länglicht-geschnittene Mandeln, Weinbeere, Rosinen oder Zibeben, röstet ein wenig Rocken-Brod im Schmaltz, schüttet es zu jetzt-besagten Stücken in das Töpfflein oder Häfelein, lasset alles miteinander aufsieden; und richtet es dann über den Lend-Braten an.

77. Eine Brüh zu einem Braten.

Nimm einen Brocken frische Butter, und zerreibe ihn in einen Schüsselein mit etwas Citronen-Marck, thue ein paar gewässerte und in Wein gelegte auch zuvor gehackte Sardellen darzu, rühre alles wohl durcheinander, und setze es auf eine Kohlen, thue alsdann einen Safft vom Braten darein, welcher, wann man den Braten zerschnitten, heraus gegangen ist, oder anstatt dessen das Trübe aus der Brat-Pfannen, und wenn es zu sieden anfängt, auch von einer Citronen oder Pomerantzen der Safft darein gedruckt worden, so ist diese Brüh fertig. NB. Es kan solche zu einen kälbernen Braten, auch zu denen Haasen und Geflügel gebraucht werden.

78. Eine Lebkuchen-Brüh, über Schlegel und Prisillen.

Reibet einen sogenannten Rümpffel-Käß oder dicken Lebkuchen, giesset in einen stollichten Hafen Wein, und ein klein wenig Essig daran, würtzet ihn wohl mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, zuckert es nach Belieben, thut gar was weniges Saffran darein, lasset es sieden; Nehmet inzwischen die Kerne aus Zibeben oder Rosinen, und waschet sie reinlich aus, schneidet abgezogene Mandeln länglicht, werffet sie in obige bereits siedende Brüh, lasset alles zusammen noch einen Wall thun, und richtet es dann über das Gebratene.

79. Eine Lebkuchen-Brüh, über gebeitzte Schlegel und Prisillen, auf andere Art.

Lasset einen Lebkuchen in Wein sieden, rühret ihn schön glatt ab, schneidet ein gut Theil Zwiebeln oder Chalotten wohl klein und würfflicht, lasset selbige mit dem Lebkuchen ferner sieden, bis die Zwiebeln weich werden, streuet nach Belieben allerley Gewürtz, und ein wenig Zucker darein, giesset etwas Essig zu, oder aber drucket den Safft von Citronen darein, daß die Brüh davon säuerlicht werde; Richtet sie dann über das Gebratene, und zieret selbiges mit Citronen-Plätzen, und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen.

80. Eine Brüh über allerley Wildpret.

Nehmet ein Stücklein frisches Rindfleisch von einer Schalen, und schneidet solches zu gar kleinen Stücklein, röstet es alsdann in Butter, bis es gantz braun wird; Thut hernach dieses also geröstete Fleisch, zusamt der Butter, in ein Häfelein, und ein Stücklein gebähetes Rocken-Brod darzu, giesset eine gute Fleischbrüh und etwas Essig daran, lasset es sieden, bis alles wohl weich wird; Zwinget es dann durch, und würtzet es mit Negelein, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen; Sollte sie nicht sauer genug seyn, kan man noch ein wenig Rosen-Holbeer- oder Weixel-Essig daran giessen, und sie also über das Gebratene in eine Schüssel richten. Man kan auch gantz zuletzt, wann man will, würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen mit auffsieden lassen.

81. Eine Brüh über einen Haasen zu machen.

Machet ein wenig Schmaltz in einem Pfännlein heiß, röstet ein geriebenes weisses- oder Rocken-Brod schön braun darinnen, giesset Wein und Essig daran, würtzet es mit allerley guten Gewürtz, als Pfeffer, Cardamomen, Negelein und Muscatenblüh, zuckert es nach Belieben, drucket auch ein wenig Citronen-Safft darein, dann sie wird davon nur desto wohlgeschmacker, und lasset zuletzt ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen mit auffsieden; Giesset dann diese Brüh über den Haasen, beleget denselben mit Citronen-Plätzen, und bestreuet ihn mit dergleichen würfflicht-geschnittenen Schelffen.

82. Eine Brüh über Hüner.

Nehmet ein wenig Semmel-Mehl, streuet ein gut Theil Zimmet darzu, giesset in einem Töpfflein oder Häfelein Wein darein, zuckert es, und lasset es miteinander sieden; Marcket indessen eine Citrone aus, zerrühret dieses Marck in einem Seyherlein wohl, daß der Safft heraus komme, thut sie zuletzt zusamt ein wenig Holbeer- und Riebes- oder Johannes-Beerlein-Safft in obige Brüh, und lasset sie nur einen einigen Wall mit aufthun. Sollte nun diese also verfertigte Brüh zu sauer seyn, streuet noch ein wenig Zucker oder Trisanet darein, und richtet dann selbige über das Gebratene, so man nach Belieben mit Citronen bezieren kan.

83. Eine Brüh über ein Vorgebratens.

Bähet einen Schnitten Rocken-Brod wohl braun, lasset es im Wein und Rosen-Essig sieden, treibet es durch, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Negelein, Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen wohl starck, lasset es sieden; thut hernach zwey oder drey Löffel voll schöns Mehl darein, giesset ein wenig Citronen-Essig dar-

zu, lasset alles noch einen und den andern Sud thun; giesset dann diese Brüh in einen reinen Tiegel, und setzet sie in einen Keller, oder an ein anderes kühles und wohl verwahrtes Ort. Wann ihr nun davon gebrauchen wollet, rühret es mit einem reinen Löffel erstlich untereinander, giesset dann soviel davon heraus / als ihr vermeinet auf einmahl nöthig zu haben; schneidet hernach eine Limonie oder Citrone darein, setzet sie zum Feuer, lasset es einmahl auffieden, giesset noch ein wenig Citronen-Essig daran, und richtet es dann, nach Belieben, über einen Lend-Braten, Schlegel, oder ander dergleichen Gebratens. NB. Es bleibet aber diese Brüh, wo man recht damit umgehet, ein gantzes Jahr lang gut, und ist sehr nützlich zu gebrauchen.

84. Eine Brüh über einen Lend-Braten oder gebratenen Riemen.

Reibet einen Pfeffer-Kuchen oder guten Rümpffel-Käß, röstet ihn in ein wenig Schmaltz, dann man darff desselben nicht gar zuviel darzu nehmen / damit der Rümpffel-Käß nicht zu schmaltzig werde. Wer will, kan ihn auch gantz trocken, und ohne Schmaltz rösten. Giesset dann ein klein wenig Fleischbrüh, Wein und Essig daran, würtzet es wohl mit guten Gewürtz, als Pfeffer, Jngber, Cardamomen, ein wenig Negelein und Muscat-Nüssen, dann die Brüh muß von dem Gewürtz wohl scharff seyn; Man kan auch etwas trübes aus der Brat-Pfannen darzu hinein giessen, und also miteinander auffieden lassen; Jndessen aber reiniget einen guten Green oder Meer-Rettig von aussen ab, und zerschabet ihn mit einem Messer, welches sonderlich zu mercken, dann er darff nicht an einem Riebeisen gerieben werden, weil er hierzu gleichsam wie gefaselt seyn muß. Wann nun der Lend-Braten gebraten, und in eine Schüssel angerichtet worden, giesset diese Brüh darüber, und leget oder streuet den geschabten Green oder Meer-Rettig oben darauf.

85. Eine Brüh über Prisillen oder gebeitzte Schlegel.

Nehmet Butter, und zwar nicht soviel als einer welschen Nuß groß, thut solche in ein Pfännlein, lasset sie heiß und braun werden; rühret dann ein wenig Semmel-Mehl darein, und giesset nach Gutdüncken ein wenig Wein und Essig daran, und würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer und Zucker, thut alles in ein stollichtes Häfelein, lasset es aufsieden; Wann ihr es nun schier anrichten wollet, werffet ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darein, und richtet dann diese Brüh neben den Prisillen oder Schlegel in die Schüssel, bestreuet selbigen, wie auch den Rand der Schüssel, mit Trisanet und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, und beleget das Gebratene mit dergleichen Plätzen.

Siebender

Siebender Theil /

Zeigend die Zubereitung mancherley Eßige / Saläte und Salsen.

Und zwar erstlich:

Der Eßige.

1. Wie ein Haus-Eßig anzustellen.
2. Ein Eßig von Pomerantzen-Brüh.
3. Jesmin-Eßig.
4. Ein Eßig von Roßmarinblüh.
5. — — blauen Violen.
6. — — auf andere Art.
7. — — blauen Kornblumen.
8. — — Rosen.
9. — — Negelein oder Gras-Blumen.
10. Ein Eßig von Holler, oder Hollunder.
11. — — Citronen.
12. — — Weinbeeren, oder Corinthen.
13. — — Holbeeren.
14. — — Erdbeeren.
15. — — Weixeln, oder sauern Kirschen.
16. — — auf andere Art.
17. Weixeln in Eßig.

Der Saläte.

1. Sardellen-Salat.
2. Ein Salat von Granat-Aepffeln.
3. — — auf andere Art.
4. — — Citronat.
5. — — Citronen.
6. — — Pomerantzen.
7. — — Citronen und Pomerantzen.
8. — — geschraubten Citronen u. Pomeranzen.
9. — — auf andere Art.
10. — — Capern.
11. — — Pfersischen.
12. — — Marillen oder Apricosen.
13. — — mit Fächern.
14. — — Erd-Aepfeln.
15. — — von Artischocken.
16. — — auf gemeine Art.
17. — — Kardus.
18. — — Seller.
19. — — Petersilien-Wurtzeln.
20. Ein Kräuter-Salat.
21. — — auf andere Art.
22. Ein Salat von Hollunder-Blüt.
23. — — Borragen oder Borretsch.
24. — — Käß- oder Blumen-Kohl.
25. — — blauen Köhl-Sprößlein.
26. — — Welschen Kohl.
27. — — Spargel.
28. — — auf andere Art.
29. — — kleinen Spargel.
30. — — Hopffen.
31. Ein Garten-Salat.
32. — gehäupter Salat.
33. Lactuck- oder Lattich-Salat.
34. — — auf andere Art.
35. Salat von Endivien.
36. — — Keimlein oder Wegwarten-Sprößlingen.
37. — — Brunkreß.
38. — — Schaafmäulern oder Feld-Salat.
39. — — auf andere Art.
40. Ein Kraut-Salat.
41. Ein Salat von Zwiebeln.

42. Ein Salat von Zwiebeln/ auf andere Art.
43. — — Rapuntzeln mit Wurtzeln.
44. — — Zucker-Wurtzeln oder Scorzonera.
45. — — Wegwarten.
46. — — bunten Wegwarten.
47. — — rothen Rüben.
48. — Gurcken oder Kimmerlingen.
49. — — Rettig.
50. — — Portulack.
51. — — Portulack-Stengeln.
52. — — Kürbissen.
53. — — Bohnen.
54. Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel einzumachen.
55. — — auf andere Art. (chen.
56. — — noch auf andere Art.
57. — — in Saltzwasser einzumachen.
58. Kahnschroten oder Ginester einzumachen.
59. Grosse Capern einzumachen.
60. Stachel-Beer —— ——
61. Ein Salat von Tartuffeln.
62. Spargel einzumachen.
63. Artischocken ——
64. Champignons einzumachen.
65. —— —— —— auf eine andere Art.

Der Salsen.

1. Niederländischer Senff oder Mostart.
2. Welscher Mostart.
3. Gemeiner Senff oder Mostart.
4. Eine Erdbeer-Salsen.
5. Eine Salsen von Citronen.
6. — — Marillen oder Aprieosen.
7. — — Mandeln.
8. — — auf andere Art.
9. — — Weinbeeren.
10. — — Weixeln.
11. — — auf andere Art.
12. — — Lebkuchen.
13. Eine Salsen von Nüssen.
14. — — Quitten.
15. — — Saurach oder Wein-Lägelein.
16. — — Hiefen oder Hagenbutten.
17. — — Bertram.
18. — — — auf andere Art.
19. — — Ampffer.
20. — — Löffelkraut.
21. — — Peterlein oder Peterfilien.
22. — — Holler- oder Hollunder-Blüh.
23. Eine andere gute Salsen.

1. Einen Haus-Eßig anzustellen.

Nehmet einen Sauerteig, zerstosset ein wenig Mutter-Negelein und langen Pfeffer, mischet sie unter den Sauerteig, und würcket mit den Händen runde Kügelein, etwann so groß als ein Schusser, daraus, lasset ste zuvor in einem Oefelein gantz ertrocknen, oder gleichsam ein wenig abbachen; alsdann leget sieben, neun oder eilfe derselben in einen grossen Hafen oder Glas, und giesset entweder ein säuerlichtes Bier oder Wein daran, welcher nicht nothwendig von den besten seyn muß; lasset es also an einen warmen Ort, oder so man ihn in einen Glas anmachet, in der Sonnen stehen, so lang biß er die rechte Säure bekommet, und auf diese Weise kan man den besten und schärffesten Eßig haben. Man muß aber, so offt man davon nimmt, das Gefäß allezeit wieder auffüllen, damit es immer voll bleibe. NB. Etliche nehmen die Mutter von einem alten Eßig, giessen sie in ein Geschirr, füllen selbiges mit einem säuerlichten Wein oder Bier an, stellen es an einen warmen Ort, und auf diese Art wird der Essig auch gut und scharff, absonderlich aber der Bier-Eßig, mit Sauerteig auf obbeschriebene Art gemachet, daß er dem Wein-Eßig nicht viel bevor lassen wird.

2. Ein

2. Ein Pomerantzen-Blüh-Eßig.

Nehmet schöne trockene Pomerantzen-Blüh, welche aber noch nicht gantz offen ist, brechet von selbiger die grüne Stiele auf das genaueste herab, doch daß die Blümlein gantz bleiben, thut ein gut Theil davon in ein Glaß, und giesset von dem schärffsten Wein-Essig daran; Alsdann verbindet das Glaß wohl, stellet es an die Sonnen, und lasset es vierzehen Tage oder drey Wochen lang darinnen stehen. NB. Etliche pflegen auch, wann sie diesen Eßig anstellen, einwenig Gewürtz, als Negelein, und gebröckelte Zimmet darein zu thun.

3. Ein Jeßmin-Eßig.

Hiermit wird, wie mit den Pomerantzen-Blüh-Eßig, verfahren; Es ist ein angenehmer Eßig.

4. Ein Roßmarin-Blüh-Eßig.

Erstlich thut eine gute Hand voll Roßmarin-Blüh, ohne einige grüne Blätlein, in ein Maaß-Glaß, werffet vier Loth grosse ausgekörnte Zibeben, zwey Loth Weinbeerlein, drey Stengel langen Pfeffer, anderthalb Quintlein Zimmet, und ein klein wenig Galgant darein, giesset ein Seidlein des besten Malvasiers darzu, und füllet hernach das Glaß mit herben Wein-Essig voll an, setzet es an die Sonnen, wie den Rosen-Essig, und kehret das Glaß je zuweilen hin und her, das unterste zu oberst, und das oberste zu unterst, damit sich obige Stücke wohl durcheinander läutern; So offt ihr nun davon gebrauchet, füllet jedesmahl gleich wieder frischen Eßig zu, so werdet ihr dann auf solche Weise diesen Eßig viele Jahre gut behalten können, wann er nur fleißig verbunden wird.

5. Ein blauer Violen-Eßig.

Brennet zuvörderst einen guten Wein-Eßig aus in einem gläßernen Kolben, den Vorschuß thut hinweg, das Saure aber, so hernach gehet, behaltet; schneidet von denen Violen-Blumen das Weisse ab, daß nur das Blaue bleibe, stosset hernach dasselbige in einem steinernen, oder höltzernen Mörsel, doch nicht gar klein, giesset von dem herüber gezogenen Essig etwas in eine zinnerne Schüssel, setzet es auf eine Glut, daß er wohl warm werde, aber nicht siede, oder gar zu heiß werde; werffet die gestossene Veil- oder Violen-Blumen hinein, und hebet ihn alsobald von der Glut herab, decket ihn mit einer

zinnernen Schüssel zu, lasset ihn zwey Tage also stehen/ setzet ihn dann wieder auf eine Glut, und zwar nur so lang, bis die Schüssel recht warm, aber ja nicht zu heiß wird, sonst verliehret er die Farb; Drucket ihn alsdann durch ein Tuch in eine andere Schüssel. Könnet ihr noch mehr frischen Veil haben, so giesset den jetzt-besagter massen verfertigten Eßig noch einmahl, wie zuvor, darüber, doch daß er in der zinnernen Schüssel stehen bleibe, so wird er noch stärcker und blauer werden; schüttet ihn hernach in ein Glaß, und leget eine Hand voll abgeschnittenen blau überdörrten Veil hinein, so bleibet er ein gantzes Jahr schön und gut. Wann man nun von diesem Essig etwas in eine zinnerne Schüssel giesset, und soviel man will, schönen weissen Zucker hinein leget, so kan man ihn auch zu einen annehmlichen Julep sieden.

6. Ein blauer Violen-Eßig, auf andere Art.

Nehmet schöne blaue Violen, zupffet von solchen die Blätlein herab, und schneidet das Weisse von dem Blauen unten auf das genaueste hinweg; Alsdann hacket ein gut Theil dieser abgeschnittenen blauen Violen auf einen saubern zinnernen Teller, damit des gehackten ein paar Eß-Löffel voll bleibe, dieses thut nun gleich in ein Glaß, und giesset ohngefehr eine Maaß guten Wein-Essig daran, bindet es geschwind zu, und lasset es etliche Stunden stehen; Hernach schüttet diesen Eßig zusamt denen Violen in eine zinnerne Flasche, oder anderes Geschirr, da nichts fettes jemahls darein gekommen, und woran man nicht Scheu träget, wann selbiges inwendig den Glantz verliehret, welches von dem Eßig gar gerne zu geschehen pfleget; Wann man nun den Eßig samt denen Violen hinein geschüttet hat, so decket und bindet das Geschirr fleißig zu, und lasset also den Eßig in dem zinnernen Geschirr ein paar Tage, oder vier und zwantzig Stunden lang, stehen, weil er von dem Zinn die annehmliche Farb bekommet; Alsdann seyhet ihn wieder in ein Glaß, und lasset ihn wohl verbunden an einem kühlen Ort stehen, so wird er schön dunckel-blau werden. Wann man nun davon zum Speisen auffsetzen will, und er zu dunckel ist, darff man nur ein oder zwey Löffel voll davon in ein Schällein thun, und andern lautern Wein-Eßig, nach Belieben, daran giessen, so hell man ihn an der Farb verlanget. Aber oben in das Glaß auf den Eßig pfleget man ein wenig Baum-Oel zu thun, so wird er allezeit schön und gut bleiben.

7. Ein blauer Korn-Blumen-Eßig.

Nehmet schöne Korn-Blumen, und zwar gleich Anfangs, wann sie zu blühen anfangen, dann so haben sie die beste Krafft, und das ist

bey

bey allen Blumen in acht zu nehmen, zupffet sie ab, und schneidet unten das Weisse davon, überschwelcket sie ein wenig, und thut es alsdann in ein Glaß, wiewohl sie auch etliche frisch gebrauchen; Alsdann giesset einen guten Eßig daran, und stellet ihn wohl verbunden in die Sonnen; Wann die Blümlein weiß und fahl werden, thut wieder frische Korn-Blumen in ein anderes Glaß, und seyhet diesen Essig von den Korn-Blumen aus dem ersten Glaß wieder darüber, und also verneuert ihn drey- oder viermahl. Wann man aber einen distillirten Eßig haben kan, und diese Korn-Blumen darein leget, so wird er noch viel schöner an der Farb, und darff man solchen über zweymahl mit denen Blumen nicht verneuern oder stärcken.

8. Ein Rosen-Eßig.

Hebet die grünen Butzen oder die Stiele an gefeinten Rößlein, wiewohl man auch einige sogenannte Zucker-Rosen darunter mischen kan, heraus, und schneidet das Gelbe unten davon hinweg, setzet sie auf einen reinen zinnernen Teller, lasset sie ein wenig dürr werden, thut sie in ein Glaß, und fünff Stengelein langen Pfeffer, Muscatenblüh, sechs oder sieben Mutter-Negelein, nachdem man viel oder wenig machen will, und drey Stengelein Zimmet darzu; giesset eine Maaß oder drey Seidlein, soviel man nemlich verlanget, guten Eßig daran, vermachet und verwahret es wohl, daß die beste Krafft nicht ausriechen könne, und setzet ihn in die Sonnen; Wann er nun einen Tag oder etliche gestanden, so wird er recht, und kan nicht allein zum Gebratenen aufgesetzt, sondern auch an statt einer Artzney in gewissen Fällen gebrauchet werden. NB. Wer will, kan einen dergleichen Rosen-Eßig auch ohne Gewürtz anstellen, und müssen die Rosen- oder Negelein-Blätter allezeit in dem Glaß bey dem Eßig gelassen werden, so hält er sich besser.

9. Ein Negelein-Eßig.

Dieser Eßig wird allerdings angestellet, wie der Rosen-Eßig, entweder mit oder ohne Gewürtz. Es ist aber dieser Eßig gut und überaus annehmlich, wann man halb Negelein und halb Rosen-Eßig untereinander mischet, und dergleichen Eßig, sowohl mit als ohne Gewürtz, anstellet.

10. Ein Holler- oder Hollunder-Eßig.

Nimm schöne Hollunder-Sträußlein, die nicht gantz offen sind und nicht abfallen, zupffe sie ab, lege selbige in ein Glaß, giesse Eßig darüber, lasse ihn vierzehen Tage oder drey Wochen in der Sonnen distilliren, so ziehet er den Holler-Geschmack gantz an sich.

11. Ein Citronen-Eßig.

Nehmet aus Citronen die Kerne heraus, dann sie sind sonst gar bitter, schneidet die Schelffen davon, thut das safftige Marck alsdann in ein Glaß, giesset den besten Wein-Eßig daran, und setzet ihn an die Sonnen, wie einen andern Eßig.

12. Ein Weinbeer-Eßig.

Nehmet einen guten Eßig, thut kleine Weinbeerlein oder Corinthen darein, so wird er wohl sauer davon, und ist zu unterschiedlichen Brühen sehr wohl zu gebrauchen.

13. Ein Holbeer-Eßig.

Thut schöne frische Holbeere, die nicht zu weich sind, in ein Glaß, giesset einen guten Wein-Essig daran, und lasset ihn in der Sonnen distilliren. NB. Man kan auch diesen Eßig mit Gewürtz anstellen, wie solches bey dem Rosen-Eßig bereits beschrieben worden.

14. Eine Erdbeer-Eßig.

Der Erdbeer-Eßig wird gleichfalls in allen angestellet, als wie der Holbeer-Eßig.

15. Ein Weixel-Eßig.

Nehmet schöne frische zeitige und trockene Weixeln / zupffet von selbigen die Stiele herab, thut sie in ein weites Glaß; streuet aber allezeit zwischen eine Lage Weixeln, ein wenig klein-geschnittene Zimmet und Negelein, und ein gut Theil grob-gestossenen Zucker, wie auch ein wenig langen Pfeffer, oder, etlicher Gebrauch nach, ein wenig Muscaten-Blumen darein; Wann nun das Glaß voll ist, giesset von dem besten Eßig daran, bis er über die Weixeln gehet; Alsdann verbindet und verwahret das Glaß wohl, lasset es nur einen Tag an einem kühlen Ort stehen, setzet es hernach an die Sonnen, und lasset sie alsdann ohngefehr drey Wochen lang darinnen stehen. Diesen Eßig nun, kan man auch zu vielen guten Brühen gebrauchen, und die Weixeln zu den Gebratenen auffsetzen.

16. Ein Weixel-Essig, auf andere Art.

Schlichte die Weixeln in ein Glaß oder Tiegel, mit Negelein und Zimmet untermischet, ein, lege ein Stück Zucker in ein Pfännlein oder Kessel, so viel man vermeint

meint daß er über die Weixeln gehe; Giesse zu einem Pfund Zucker ein Achtelein Eßig daran, oder nimm etliche von solchen frischen Weixeln, stosse solche und zwinge sie durch, giesse ein Achtelein solches Saffts, an statt des Eßigs, daran, und lasse den Zucker nur darinn zergehen, dann wieder erkalten, giesse es an die Weixeln, und lasse alles nachmahls an einem kühlen Ort, in etwas beschwehret, stehen.

17. Weixeln in Eßig.

Zu einem Pfund Zucker nehmet ein halb Seidlein Eßig/ läutert den Zucker damit, und lasset ihn ein wenig dicklicht sieden, daß er wie ein Safft werde, dann nehmet schöner Weixeln bey vier hundert, die nicht gar überzeitig sind, drehet ihnen die Stiele herab/ schlichtet sie in ein Glaß, und streuet darzwischen klein-gebröckelte Zimmet und Negelein, ungefehr jedes ein halbes Loth, alsdann giesset den gesottenen Safft, wann er erkaltet ist, darüber; Sie sind aber noch besser, wann man zuvor hundert Weixeln zusamt den Kernen klein zerstösset, und durch ein Tuch zwinget, dann nimmt man die Helffte von diesem Safft, und die Helffte Eßig, und läutert den Zucker damit; sonderlich ist auch dieses dabey zu beobachten, wann der Zucker schon darüber gegossen/ daß man ein sauberes Deckelein darauf lege, und es ein wenig beschwehre; Wann sie nun etliche Tage also gestanden, so muß der Safft wieder übersotten werden, und kan man solches zwey oder dreymahl thun, bis man siehet, daß der Safft etwas dicklicht bleibet.

Allerley Saläte.

1. Ein Sardellen-Salat.

Wässert die Sardellen, grätet sie aus, und bereitet sie allerdings, wie in dem dritten Theil gedacht worden; Theilet sie oben also voneinander, daß sie an denen Schwäntzen beysammen bleiben; lasset sie zuvor eine Stund im Wein liegen. Leget dann einen Teller in die Mitte einer Schüssel/ stellet eine zierlich-ausgeschnittene oder auch geschraubte Citronen darauf, und bestecket selbige mit einem Strauß von lebendigen oder gemachten Blumen, wie es die Zeit leidet, und beliebet; Umschlinget die Citronen

tronen mit etlichen Sardellen, und leget die andern in der Schüssel rings herum, daß die Schwäntzlein herauswärts auf dem Rand liegen, beleget den Schüssel-Rand mit Citronen- oder Pomerantzen-Blättern; Mischet nachmahls Oel, Eßig und Pfeffer untereinander, giesset solches in die Schüssel über die Sardellen, und drucket den Safft von Citronen darein; Flechtet und schlinget hernach etliche Sardellen Hertz-weiß / oder wie krumme Hechtlein, ingleichen auch etliche dünn-geschnittene gelbe Citronen-Schelffen, wie sogenannte Zweiffels-Knöten, oder Züge, und leget sie abwechsels-weise mit etlichen zu Viertheilen geschnittenen Citronen, auf vorbesagte Pomerantzen- und Citronen-Blätter, an den Rand der Schüssel, und bestreuet die Sardellen mit Blumwerck, klein- und würfflicht-geschnittenen Citronat, Capern, Oliven, Granat-Aepffel-Kernen, und eingemachter Blüh von Pomerantzen.

2. Ein Granat-Apffel-Salat.

Nehmet fünff oder sechs Granat-Aepffel, nachdem ihr wenig oder viel Salat zu machen gedencket, thut die Kerne heraus; waschet hernach Weinbeerlein oder Corinthen so viel als der Granat-Aepffel sind, trocknet sie wohl ab, und rührets mit einem Löffel auf das beste untereinander, streuet Zucker, Zimmet und Trisanet darein, giesset einen Malvasier daran, und vermischet es alles zusammen, häuffet es auf wie einen andern Salat, leget neben um den Rand weisse Pistazzien-Nüßlein / oder länglicht-geschnittene Mandeln, ingleichen auch Corinthen oder Weinbeerlein, Wechselsweise, und zwar jedes besonders in einen Kreiß oder Zirckel herum, zu äusserst aber an den Bord ausgeschnittene Citronen-Plätzlein, und bezieret ihn hier und dar mit Wein-Lägelein oder Saurach; Machet ihn aber nicht lang vor dem Essen an, dann er setzet sich sonst bald nieder. NB. Diesen Salat kan man auch Fächer-weiß legen, und selbige von ausgeschnittenen Citronat und eingemachten Pomerantzen- und Citronen-Schelffen verfertigen.

3. Ein Granat-Apffel-Salat, auf andere Weise.

Schneidet einen Granat-Apffel, der rothe Kerne hat, Creutz-weiß voneinander, nehmet die Kerne heraus, thut selbige in eine Schüssel; trocknet reinlich ausgewaschene Corinthen oder Weinbeere auf einem Tuch ab, mischet sie zusamt ein wenig klein-zerschnittenen Citronat darunter; giesset zuletzt Peter Simonis daran, doch, daß er nicht viel Brüh bekommt, streuet Zucker darein, schneidet Pistazzien-Nüßlein klein, leget sie neben den Salat herum, und bezieret oder beleget solchen, wie im vorhergehenden bereits gemeldet worden.

4. Ein

4. Ein Citronat-Salat.

Fasset einen Citronat fein zierlich, wie man ihn in die Marcepan leget, zerschneiden, auch Pomerantzen-Schelffen, Pistazzien- und Pinien-Nüßlein gröblicht untereinander, mischet sie unter den Citronat, giesset einen Malvasier daran, thut Trisanet, Zibeben und Capern, eines so viel als des andern, darzu, giesset und drucket nach Belieben Citronen-Wein-Lägelein, oder Granaten-Safft darein, und häuffet ihn fein ordentlich wie einen andern Salat in eine Schüssel, bestreuet und beleget den Rand derselben mit Zucker und eingemachten Citronen-Plätzlein, oder an statt derselben mit gleichfalls eingemachten Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, daraus man schönes Blumwerck schneiden, oder auch sich der Granaten-Kerne oder Wein-Lägelein, und Saurach, wie im vorigen gedacht, bedienen kan.

5. Ein Citronen-Salat.

Nimm Citronen, schneide sie schön gleich zu Scheiben oder Plätzen, hacke sie mit besonders darzu gemachten Eisenlein zierlich aus, schneide die Plätzlein hernach halb voneinander, und lege es in Zucker, lasse sie über Nacht darinnen liegen; nimm dann eine zinnerne Schüssel mit einem breiten Rand oder Brod, lege eine Schalen darein, und schlichte die Plätzlein rings herum darauf, doch nicht zu weit, auch nicht zu eng, und zwar also nacheinander, biß sie oben aufgespitzet zusammen gehen, lege dann das Deckelein von der Citronen zu oberst darauf, oder bestecke es mit einem Sträußlein von Seidenblumen, oder einem Bild von Tragant-Arbeit; beziere den Schüssel-Rand mit Lorbeer-Blättern, und darzwischen gelegten Citronen-Plätzlein; Etliche pflegen die Citronen schön zu schrauben, in vier Theile zu zerschneiden, oder auf andere Weise nach Belieben zu formiren; Insonderheit aber die Citronen-Schelffen, die man von den geschraubten Citronen haben kan, auf unterschiedene Arten in einander zu schlingen, gedoppelte oder einfache Zweifels-Knöten daraus zu machen, und den Rand der Schüssel, wie auch den Salat selbst damit zu bezieren.

6. Ein Pomerantzen-Salat.

Nehmet zwölff oder mehr, und zu einer Haupt-Schüssel fünff und zwantzig Pomerantzen, worunter etliche einige Stücke Citronen mischen so zu eines jedem Belieben stehet, schählet die Schelffen schön Viertelweiß herab, löset das Marck heraus, daß es nicht zerfalle; nehmet dann einen grossen Pasteten-Tiegel, oder ein anders reines Geschirr, streuet unten in

den Boden ein wenig Zucker, und schlichtet eine Lage der in vier Theil zerschnittenen Pomerantzen darein, bestreuet solche nochmahl wohl mit Zucker, und leget wieder dergleichen geviertheilte Pomerantzen darauf, und so kan man die Pomerantzen alle einzuckern; die Citronen, so man welche darunter nehmen will, können gleichfalls also ausgeviertelt, und besonder in einem Tiegel/ doch etwas stärcker, eingezuckert werden; die Schelffen, so wohl von Pomerantzen als Citronen, werden jede besonders gleich Anfangs in frisches Röhren-Wasser geworffen; alsdann schneidet man das Weisse davon alles heraus, und leget es wieder in ein frisches Wasser, wickelt die Schelffen von ungefehr zwölff oder dreyzehen Pomerantzen/ und sechs oder acht Citronen ein wenig in die Runden zusammen, und schneidet sie klein wie einen Kraut-Salat; dieses geschnittene Kraut nun wirfft man wieder in ein frisches Wasser, darein man aber mit keiner blosen Hand langen darff, daß die Bittern sich wohl heraus ziehe; Indessen setzet ein Röhren-Wasser in einer messingen Pfannen über das Feuer, wann nun solches zu sieden beginnet, seyhet das kalte Wasser von den Schelffen ab, und werffet selbige in das siedende Wasser, lasset sie so lang darinnen sieden, biß die Schelffen zimlich weich werden, seyhet es alsdann wieder herab, und werffet sie nochmal in ein kaltes Wasser, lasset sie ein wenig darinnen liegen biß sie recht erkalten, seyhet es nochmal ab, und suchet dann einen Tiegel oder ander Geschirr zur Hand, bestreuet den Boden wohl starck mit Zucker/ leget einen guten Theil von diesem abgesottenen Pomerantzen-Kraut darauf, streuet hernach wieder Zucker auf dasselbige, machet ferner eine Lage von Pomerantzen-Kraut, und so fort. Wann es nun allerdings wohl eingezuckert ist, kan man ein gutes Glas voll Peter Simonis, oder sonst andern guten süssen Wein daran giessen/ so wird er desto kräfftiger; auf diese Weise muß auch das Citronen-Kraut eingezuckert werden, dann kan man beedes, so wohl das eingezuckerte Marck als das Kraut, über Nacht in einen Keller, oder sonst an ein kühles Ort stellen, doch muß man das Kraut bißweilen schwingen, daß alles wohl untereinander komme; Man läutert auch bißweilen einen Zucker, und giesset ihn, wann er erkaltet ist, über das Citronen- und Pomerantzen-Kraut, an statt dessen, daß er, wie oben gedacht, mit Zucker und süssen Wein angemachet wird. Etliche sieden auch wohl gar dieses obgedachte Citronen- und Pomerantzen-Kraut an statt des Wassers in Wein und Zucker ab, es stehet aber solches in eines jeden Belieben, doch wird das Kraut am schönsten und frischesten aussehen, wann man es, wie zum ersten gedacht, im Wasser absiedet, und in Zucker mit süssen Wein einmachet. Wann nun dieser also zusamm gerichtete Salat des andern Tages verspeiset werden soll, so nehmet eine grosse Schüssel, leget eine Schalen oder Eß-Teller darein, setzet in der Mitten eine schöne geschraubte Citronen oder Pomeran-

tzen

ßen darauf, bestecket sie mit einem Strauß Pomerantzen-Blühe, oder einem von Tragant gemachten zierlichen Bild; um diese Citronen oder Pomerantzen aber leget zu erst einen Kreiß von Citronen- oder Pomerantzen-Kraut, oder auch von beeden zugleich untereinander; dann leget man zu nechst an das Kraut die im Zucker eingemachte geviertelte Citronen, gleich aber an diesen Kreiß die ausgeviertelte Pomerantzen, und zwar wann man will, jedwedes doppelt auf einander, und dann wieder einen Kreiß von dem obbemeldeten Kraut, wiewohl man der Pomerantzen allezeit mehr legen muß, als der Citronen, sonst wird es zu sauer, und auf diese Art kan man die gantze Schüssel damit anfüllen. Wann man ihn aber Fächer-weiß legen will, so siehet er noch schöner und zierlicher, und darff man also nur einen oder zwey Kreisse von dem Marck und Kraut herum legen, und muß man sich hierinnen selbsten wissen zu helffen, wie es am zierlichsten und besten seyn kan; der Fächer machet man auch so viel, als man selber will, vier, fünff oder sechs, nachdem die Schüssel groß ist. Diese Fächer nun werden von dem Citronen- und Pomerantzen-Kraut umleget, und so groß die Schüssel ist, entweder eines und das andere vertheilet, oder aber das Pomerantzen- und Citronen-Kraut untereinander gemenget, und die Fächer also mit dem Pomerantzen- und Citronen-Marck ausgefüllet, wiewohl man auch bißweilen, absonderlich in die Mitte der Fächer, etwas vom Kraut legen kan; dann wird dieser Salat über und über mit Blümlein von Pistazzien-Nüßlein bestecket, und zwar die Nüßlein den Tag vorher in ein Wasser geleget, wann sie nun eine Stund oder etliche darinnen gelegen und erweichet sind, mit einem subtilen Messer voneinander geschnitten, die innere Körnlein heraus genommen, und in ein frisches Wasser geworffen, so werden des andern Tages die obbemeldete Blümlein daraus, damit der Salat bestecket wird; Man kan auch von eingemachten Cttronat-Citronen- und Pomerantzen-Schelffen zierliche breite Bögen schneiden, mit Citronen-Eisenlein ausstechen, und den Salat damit bestecken. Der Schüssel-Rand wird rings herum mit Pomerantzen-Blättern beleget oder bestecket, absonderlich zwischen den Fächern, und dann ferner mit dergleichen Zweiffels-Knöten, wie bey vorgedachten Citronen-Salat beschrieben, ingleichen auch mit trocken-candirten Johannis-Beerlein bezieret, und aufgetragen. Dergleichen Salat kan man auch wie einen Berg aufschlichten, entweder von lauter Pomerantzen, oder aber von einer süssen kräfftigen Füll, als von gehackten Mandeln und Pistazzien-Nüßlein, ferner ein wenig Eyer-Brod im Butter rösten / (wiewohl man es auch ohne Brod machen kan,) und samt klein- und würfflicht-geschnittenen Citronat, und eingemachten Pomerantzen und Citronen-Schelffen darunter rühren; dann feuchtet man diese Füll wohl mit einem guten süssen Wein an, und streuet Zimmet, Zucker, Cardamomen und Muscatnüß, oder

aber ein gutes Trisanet darein. Wann dann also der Berg von der Füll und den Pomerantzen aufgeschlichtet, kan man dannoch um den Berg noch Fächer von dem Kraut aufrichten, solche mit dem andern übrigen Marck bedecken, und ferner bezieren, wie schon gedacht.

7. Citronen- und Pomerantzen-Salat.

Nimm Citronen und Pomerantzen, eines soviel als des andern, schneide die Schalen in die Läng herunter, das innwendige Marck aber nach seinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten, lege sie in eine Schüssel, eines um das andere, die abgeschnittene Schalen von denen Citronen und Pomerantzen aber schneide in Bögen, lege sie in Zucker, ferner nimm eingemachten Citronat, schneide ihn auch in Bögen, und ziere den Salat damit, schneide auch einen Theil Citronat würfflicht, und streue ihn auf den Salat, nimm schöne Hiefen oder Hagenbutten, thue die Kern heraus, mache ein Gehäck von Mandeln, Citronat, Zimmet, Zucker, fülle es in die Hiefen, setze solche Hiefen zu in einen stollichten Hafen, gieß süssen Wein darauf, decke es zu, laß es auf Kohlen sieden biß sie weich werden, nimm sie hernach heraus, laß kalt werden / und lege sie darzu.

8. Geschraubte Citronen und Pomerantzen in Zucker einzumachen, und an statt des Salats zu gebrauchen.

Nehmet von den schönsten und frischesten Citronen, schraubet selbige nach selbst eigenen Belieben, leget sie in ein Röhren-Wasser, in einen Napff oder verglasirten Hafen, lasset sie also vier und zwantzig Stunden im Wasser an einem warmen Ort stehen, es sey gleich auf einer Herdstätte, Ofen, oder auch in einer Stuben, wo nicht gar zu sehr eingeheitzet ist, dann es darff diesen Citronen und Pomerantzen nicht gar zu warm gehen, wiewohl sie auch etliche nur an einem kalten Ort, dieses wenig achtend / stehen lassen; Wann sie nun früh Morgens in das Wasser geleget werden, müssen sie biß zu Abends darinnen bleiben; dann wird ihnen wiederum frisches Wasser gegeben, und also nochmal über Nacht darinnen gelassen. Des andern Tages frühe machet man in einem reinen Hafen oder Topff ein frisches Röhr-Wasser siedend, leget die Citronen darein / und lässet sie so lang als harte Eyer sieden; sollte aber die Schelffen oder Haut an den Citronen etwas dick seyn, mögen sie wohl ein klein wenig länger im Sud verbleiben; alsdann leget man sie in ein reines Tuch, daß das Wasser davon ein wenig verseyhe oder vertrockne; Indessen wird ein schöner Zucker, und ungefehr zu sechs Citronen anderthalb Pfund desselben genommen, drey Achtel Maas Wasser daran gegossen, und selbiger also wohl geläutert, alsdann die Citronen oder Pomerantzen darein geleget,

geleget, und nochmal darinnen gesotten, biß sie wohl weich werden; hierauf nimmt man die Citronen heraus, leget sie in eine Schüssel, und lässet den Zucker noch ferner sieden, biß er zu einem dicklichten Safft wird, wann er dann erkaltet, schlichtet man die Citronen in einen gläsernen Hafen oder Glas, giesset den Safft darüber/ und lässet sie also einen Tag oder zwey stehen; wollte man sie aber länger aufbehalten, muß man des Saffies mehr machen, daß die Brüh darüber gehet, doch sind sie am schönsten, wann sie nur einen, oder auf das längste zwey Tage stehen; Indessen aber muß man sie öffters verwenden, daß die unterste zu oberst kommen, und also von allen die Krafft der Brühe eingesogen werde. Wann man sie nun zu Tische tragen will, werden sie in eine Schüssel geleget, und diese ihre eigene Brüh darüber gegossen.

9. Citronen und Pomerantzen einzumachen zum Salat, auf andere Art.

Es werden zu erst die Citronen und Pomerantzen auf beyden Seiten schön und zierlich von Blumwerck geschraubet, oder was man selbst verlanget/ alsdann in ein frisches Wasser geworffen, und wann sie eine Weile darinnen gelegen, in einem reinen Geschirr im Wasser gesotten, und zwar so lang, biß man fühlet, daß sie ein wenig weich oder lind werden wollen; alsdann nimmt man selbige heraus, und leget sie auf ein reines Tuch, daß sie erkühlen und wohl ertrocknen, nach diesem werden sie entzwey geschnitten, wohl eingezuckert, und etliche Stunden, oder wohl gar über Nacht darinnen liegen lassen, hierauf wird ein schöner Zucker geläutert, und wohl dick eingesotten; Wann er nun erkaltet, kan man die eingezuckerte Citronen und Pomerantzen eine Weile zuvor, ehe man sie speisen will, und zwar eine um die andere in eine Schüssel legen, und hernach mit dem gesottenen Zucker übergiessen.

10. Ein Capern-Salat.

Nehmet gesaltzene Capern, zupffet die Stiel fein fleissig ab, und leget sie über Nacht in ein reines Wasser, alsdann seyhet den andern Tag das Wasser alles herab, und giesset wieder ein frisches Wasser daran, waschet sie nachmal heraus, thut sie in einen geglästen Hafen, giesset ein wenig Essig darzu, und zuckert es nach Belieben; Nehmet und waschet ferner schöne Weinbeere und Corinthen/ und ein wenig ausgekörnte Rosinen, thut sie auch darunter, ziehet Mandel-Kern in einem heissen Wasser zuvor ab, leget sie in ein frisches Wasser, so werden die Mandel-Kern schön weiß, nehmet sie wieder heraus, schneidets länglicht, und mischet sie gleichfalls unter die Capern, wie auch einen eingemachten und würfflicht-zerschnittenen Citronat, und ein wenig Baum-

Oel; dieses alles schwinget in dem Hafen untereinander, und versucht es obs recht im Zucker, und nicht zu süß, oder nicht zu sauer ist; Alsdann richtet es in eine Schüssel schön aufgehäufft, beleget den Rand derselben mit Citronen-Schelffen und Blättern, überstreuet sie mit Zucker, und traget den Salat alsdann zu Tisch. NB. Etliche machen ihn auch ohne Oel, und seyhen zuletzt den Eßig davon, giessen hingegen einen guten süssen Wein daran, und machen den Salat ferner damit an; Man kan auch wohl klein-geschnittene Citronen-Schelffen, und Pistazzien-Nüßlein darunter rühren, auch mit eingemachter Pomerantzen-Blüh ferner bezieren.

Oder:

Nehmet kleine Capern, Weinbeerlein oder Corinthen, jedes acht Loth, Wein-Negelein, Pistazzien-Nüßlein oder Mandel-Kern, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, jedes vier Loth; Dieses alles zerschneidet gröblicht/ machet es mit Zucker und süssen Wein an, leget darnach in eine Schüssel einen Teller zu unterst hinein, und diese zusammengemachte Sachen Hertz- oder Rauten-weiß zierlich darauf; bestecket es mit länglicht-geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen Bögen-weiß, und beleget ihn hin und wieder mit Capern; Um den Schüssel-Rand aber zieret ihn mit eingemachten Sachen, und ausgeschnittenen Blumwerck/ so habt ihr einen schönen und kräfftigen Salat. NB. Bey dem Capern-Salat ist zu erinnern, daß man kleine und grosse Capern gar wohl untereinander vermischet, darzu gebrauchen könne, doch muß man die grossen oder Saltz-Capern nicht im Wasser absieden, sondern nur etwas wässern, und sodann eben auch, wie die kleinern, wohl abtrocknen, nachmahls Spanischen Wein daran giessen, damit sowohl von denen grossen das Saltz, als auch denen kleinen die Säure desto besser ausgezogen werde.

11. Ein Pfersich-Salat.

Schälet die Pfersiche, schneidet sie also voneinander, daß sie dannoch aneinander hangen, klopffet die Pfersich-Kerne auf, schählet und stecket sie unter die Pfersiche; oder an deren statt geschählte Mandeln und Nuß-Kerne, und leget sie dann in eine Schüssel, daß der Salat ein wenig erhebet wird: Oder man machet auch eine recht gute kräfftige Füllan von Mandeln, und eingemachten Citronen-Schelffen, leget die Pfersiche darauf, giesset Malvasier daran, streuet Trisanet darauf, und bestecket ihn entweder mit Bögen, wie den Capern-Salat, oder aber bezieret selbigen mit eingemachten Sachen.

12. Ein

12. Ein Marillen- oder Apricosen-Salat.

Schählet die Marillen / schneidet sie voneinander, daß der Kern heraus komme, thut in eine jede Marillen ein Pistazzien-Nüßlein, oder einen Mandel; schlichter sie also in die Schüssel, daß der Salat hoch werde, giesset Peter Simonis daran und zuckert es / nehmet einen grün- und frischen Citronat, schneidet ihn klein und würfflicht, und streuet ihn, samt ein wenig Trisaner, oben darauf.

13. Ein Salat mit Fächern.

Nimm drey Artischocken, drey Stauden Lactuck und Endivien, siede die Artischocken ab, daß sie nicht zu weich werden, zuvor aber putze, dann halbire sie, und nimm inwendig das Rauhe heraus, schütte ein wenig Pfeffer und Eßig daran, lasse sie eine gute Weile darinnen liegen; Schneide von denen Lactucken-Stauden die grünen Blätter hinweg, und die Hertzlein halben Theil voneinander, lege ihn zuvor ein wenig im Eßig, damit derselbige recht durch und durch eindringe; Den Endivien schneide gleichfalls klein, und mache ihn, wie sonst, mit Oel und Eßig an; Lege ihn in eine Schüssel in der Mitten hoch auf, stelle dann die halbirten Artischocken in die Schüssel neben den Salat herum / hernach eine Staude Lactuck überall darzwischen, und solches ferner also Wechsels-weiß; Lege auch oben um die Spitzen auf den Salat einen runden Kreiß mit Wegwarten und Capern, an den kleinen Salat neben herum lang-geschnittene blaue Wegwarten, auf den Rand der Schüssel aber, von weissen, rothen, blauen Wegwarten, jeder Farben zwey Fächer gegeneinander; lege in die zwey blauen Fächer Lactuck hinein, und oben darauf Capern, mache auch einen rothen Krantz von Wegwarten herum; in die rothen Fächer lege gleichfalls einen Lactuck, oder weissen Kraut-Salat hinein, und oben darauf Capern oder Oliven; in die weissen Fächer aber geschnittenene rothe Ruben, oder einen schönen rothen Kraut-Salat, und zwischen die Fächer ausgeschnittene Blumen von Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

14. Ein Erd-Aepffel-Salat.

Wasche die Erd-Aepffel sauber, koche sie in Wasser, jedoch nicht zu weich, schähle sie sodann und schneide Scheiben daraus, mache sie mit Eßig, Baumöl, Pfeffer und Saltz, auch Citronen-Schalen. NB. Man kan die Erd-Aepffel auch länglich, wie Hindeläuffte, schneiden.

15. Ein

15. Ein Artischocken-Salat, welchen man auch einen Körblein-Salat nennet.

Nehmet schöne grosse Artischocken, schneidet von solchen das spitzige an den Blättern herab, und leget sie erstlich in ein frisches, dann in ein siedendes Wasser, saltzet und lasset sie sieden, bis sie wohl weich werden, und sich die Blätter heraus ziehen lassen, dann nehmet solche heraus, leget sie auf einen er denen Teller, und ziehet die Blätter alle heraus, bis auf die äussersten, welche daran bleiben, es muß das inwendige Rauhe auch gleichfalls auf das säuberste hinweg genommen werden; Alsdann kan man diese Artischocken-Kerne oder Körblein in eine Schüssel legen / Oel, Eßig und Pfeffer untereinander mischen, darüber giessen, und also eine Weile daran stehen lassen, bis die Artischocken ein wenig die Krafft davon anziehen; Alsdann kan man solche in eine reine zinnerne Schüssel thun, und in diese Artischocken-Kerne oder Körblein allerley / und zwar in jedes derselben einen andern Salat legen, welchen man selbsten verlanget, als zum Exempel: Allerley gemeinen, grünen, oder Kräuter-Salat, auch kleine Capern, Oliven, oder was beliebt; Hernach wird nochmahl Oel und Eßig darzu hinein gegossen, und selbige mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuet.

Oder:

Man kan noch auf eine andere Weise einen Salat von lauter Artischocken-Kernen machen, dieselbigen, wie oben gemeldet / zubereiten, den Kern davon behalten, und die Blätter gantz herab nehmen, dann den Kern zuvor eine Weile in Oel und Eßig legen; Indessen ein gut Theil Sardellen wohl wässern, sauber waschen, und wie bekannt, zurichten, oder auch zuvor etwas im Wein legen, davon sie allezeit besser und wohl-geschmacker werden, und dann ferner mit Oel und Eßig anmachen; Wann sie nun also auf solche Weise zubereitet worden / leget die Artischocken-Kerne in eine reine Schüssel, und in jeden derselben soviel Sardellen als man immer kan, jedoch schön zierlich / und bezieret den Schüssel-Rand schön mit Lorbeer-Blättern, beleget selbige mit Hertz-weiß geschlossenen Sardellen / leget auch überall halbe und geviertheilte Citronen-Plätzlein darzwischen; Machet dann ein wenig Eßig, Oel und Pfeffer an, und giessets in die Schüssel. Wann nun der Salat allerdings fertig, kan man auf alle Sardellen, die in den Artischocken-Kernen liegen, Citronen-Safft drucken, noch ein wenig Oel und Eßig darauf giessen, und die gantze Schüssel wohl mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen.

16. Ein

16. Ein gemeiner Artischocken-Salat.

Nehmet die Artischocken, schneidet unten die Stiele, und oben von denen Blättern das Spitzige hinweg, waschet sie sauber, und lassets eine Weile im Wasser liegen, setzet sie in einem siedenden Wasser zu, und saltzet darein, lasset sie aber nur nicht versieden; Die Prob ist diese, daß, wann sich ein Blat heraus ziehen läßet, so seynd sie genug gesotten, nehmets sodann heraus, legets in eine Schüssel, lasset sie wohl abseyhen, schneidet sie in der Mitten voneinander, thut inwendig das Rauhe heraus, leget sie in der Runden herum in eine Schüssel, saltzet sie ein wenig, streuet wohl Pfeffer darauf, giesset Oel und Eßig darüber, so sind sie fertig. Man muß sie aber nicht nur ein- sondern etlichemahl mit dem Oel und Eßig übergiessen, damit selbiger in die Artischocken recht eindringen könne.

17. Ein Kardus-Salat.

Den Kardus soll man sauber putzen und reinigen, die Haut oder Adern herabziehen, und Stücklein daraus schneiden, so groß man selber will, hierauf in einem siedenden Wasser zusetzen, ein wenig saltzen, und sieden lassen, bis er etwas weich wird; Hernach seyhet man das Wasser davon ab, und wirffet ihn in ein frisches Wasser, nimmt ihn dann wieder heraus, lässet selbigen wohl abseyhen, giesset Oel und Eßig daran, wie an einen andern Salat, und streuet Pfeffer darauf. Man muß aber einen solchen Salat eine geraume Zeit vor dem Essen anmachen, damit solcher im Oel und Eßig ein wenig liegen könne, und selbigen mit besagtem Oel und Eßig zuvor ein- oder zweymahl übergiessen. NB. Wann man will, kan man zuletzt ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen. Auch muß man hierzu gleich anmercken, daß der Kardus, ehe er gesotten wird, zuvor in ein frisches Wasser geleget werden müsse, damit ihme die Bitterkeit ausgezogen werde.

18. Ein Seller-Salat.

Nehmet eine grosse Staude von einem Käs- oder Blumen-Kohl, siedet selbige im Wasser, aber nicht zu weich, leget sie über Nacht in rothe Ruben-Brüh, stellet sie dann aufgerichtet in die Schüssel, wie einen Baum, neben herum lehnet den Seller genau auf, wie einen Spargel, derselbige muß aber zuvor abgeschabt, und nach der Länge voneinander geschnitten, auch etwas weniges von dem Grünen oben daran gelassen, mit dem Messer oder einer

grossen Nadel zerrissen, und in ein frisches Wasser geleget werden, daß es schön krauß wird; Alsdann leget man von einem rothen Kraut-Salat, noch unten an den Seller, einen Krantz auf den Schüssel-Rand herum, machet drey blaue/ oder soviel rothe, und drey weisse Fächer von Wegwarten; in die zwey Fächer/ welche gerad gegen einander über zu stehen kommen, leget man einen Kräuter-Salat; in die andern zwey Fächer Oliven; und in die dritten zwey Capern; Alsdann kan man den gantzen Salat über und über mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen; solches Bestreuen kan bey allen grünen Saläten beobachtet werden, weil selbige nicht allein davon zierlich, sondern auch sehr wohlgeschmack werden.

19. Ein Petersilien-Wurtzel-Salat.

Schabe Petersilien-Wurtzeln, schneide sie dünn, fast halben Fingers lang, dann klein, wie länglichte Citronen-Schalen, koche sie ein wenig im Wasser ab, thue sie in einen Durchschlag, worinnen sie abseyhen und kalt werden; Alsdann richte sie zu, wie einen andern Salat.

20. Ein Kräuter-Salat.

Nehmet einen guten Theil Kräuter-Salat, welcher von unterschiedlichen frischen und gesunden Kräutern, nach Beschaffenheit der Zeit, zusammen getragen worden, durchklaubet, und waschet selbigen, machet ihn mit Oel und Eßig an, wie einen andern Salat. Will man ihn aber gar gut machen, so kan man sich, an statt des Wein-Eßigs, eines Rosen-Eßigs bedienen, und gar ein wenig zuckern; alsdann wird er in einer Schüssel schön hoch aufgehäuffet, unten, zunechst an der Schüssel, ein Krantz von weissen Wegwarten, auf dem Rand selbst aber Hertz-weiß geschlossene, und bereits bekannter massen zugerichtete Sardellen, und zwischen selbige ein Stücklein Schuncken, und dann hier und dar Scheiben oder Plätzlein von Cervelat- oder Knack-Würsten geleget. Man pfleget aber auch gemeiniglich nebst dieser Schüssel vier kleine Schällein gegeneinander über zu stellen, davon zwey mit Saltz, und zwey mit Pfeffer gefüllet sind; den Salat aber mit Sardellen und Rapuntzeln zu bestecken, auch mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen zu überstreuen.

21. Ein Kräuter-Salat, auf andere Art.

Die frische, gesunde, und zu diesen Kräuter-Salat gehörige Kräuter sind, nach Beschaffenheit der Zeit, diese nachfolgende:

Ageley, sowohl die Blätter als Blumen.
Knoblauch-Kraut.
Körfel- oder Körblein-Kraut.
* Löffel-Kraut.
* Pinellen.
* Gartenkreß.
* Sauer-Ampffer, mancherley Arten.
Brunnkreß.
* Garten- oder Krauffen-Pfaffen-Salat.
* Fenchel-Kraut.
* Melissen-Gipffel.
Wegwarten-Keimlein.
Röhrl-Kraut-Blätter.
Erdrauchs, mancherley Gattungen.
* Borragen, mancherley Gattungen.
* Margarethen-Kraut und Blumen, oder Tausendschön.
* Pfeffer-Kraut.
Saturan.
Marum.
Kraenfuß.
Hertz-Klee.
Senff.
Raucken.
Römischer Wermuth, und zwar dessen zarte Gipffel.
Ispen.
Rittersporn, mancherley Arten.
Rapuntzeln, oder Milch-Ruben.
Schlüssel-Blumen.
Schnittlauch.
Ascalon-Blätter.
Selleri zarte Blätter.
* Bertram- oder Kayser-Salat.
Portulac.
Korn-Blumen, allerley Arten.
Ochsen-Zungen, allerley Arten.
Erd-Kastanien, oder Peperlein.
Schaafmäuler, oder Feld-Rapuntzeln.
Deumenten, der Edlen.
Ringel-Blumen.
Wohlgemuth.
Basilien, sowohl die kleinen als krause.
Kraut-Köpffe.
Spanische Ruben.
Kürbis, abgesotten und eingeschnitten.
Kimmerlinge, oder Gurcken.
Thymian.
Kundel, oder Quendel.
Peterlein, oder Petersilien.
Spargel.
Mäusdorn-Keimlein.
Grötzel-Möhren, oder Zucker-Rüblein.
Salbey, mancherley Arten.
Blaue Violen.
Gelbe Kuhnschroten-Blüh.
Rosmarin.
Wegwarten- und weisse Ruben-Keimlein.
Majoran.
Scorzonera, und dessen zarte Blätter.
Weinrauten, zur Pest Zeit.
Geißrauten, zur Pest Zeit.
Käs- oder Blumen-Kohl.
Allerley Bohmen- und Kieff-Erbsen-Schoten.

NB. Wer von diesen jetzt-bemeldten Kräutern einen annehmlichen und wohlschmeckenden Salat machen will, kan nur diejenigen darzu auslesen,

lesen, welche mit einem * bemercket sind, und noch darzu thun gefeinte Rößlein, gelben Viol, und dicke Negelein-Blumen.

Es müssen aber ferner, wie sie die Italiäner erfordern, vier Personen zu einem Kräuter-Salat behülfflich seyn, als:

1. Ein Phantast, der allerley im Garten zusammen lese; Dann aus je mehreren Arten der Kräuter-Salat bestehet, je stattlicher wird er gelobet.

2. Ein Verständiger, der die Proportion eines jeden beobachte, Saltz und Zucker hervor gebe, damit keines zu viel, und keines zu wenig darunter seye.

3. Ein Geitziger, so den Eßig sparsam daran giesse.

4. Ein Freygebiger, so das Oel reichlich aufgiesse, damit es den Eßig übertreffe.

22. Ein Hollunder-Blüh-Salat.

Wann der Hollunder noch nicht aufgegangen, sondern annoch auf zarten Stengelein, in gantz kleinen und grünen Knospen stehet, wird solches gesammlet, abgekochet, und im Kochen gesaltzen, hernach aber, wie der Spargel, zurecht gemacht.

23. Ein Borragen- oder Borretsch-Salat.

Richtet die Blümlein allerdings zu, als ob ihr selbige zum Aufdörren gebrauchen wolltet, mischet nach Belieben Ochsen-Zungen-Blümlein darunter, zupffet das Kraut von den Stielen, waschet es auf das schönste, schwinget sie wohl aus, saltzet und machet es mit Oel und Eßig an, wie einen andern Salat; Oder wann man ihn gar gut und kräfftig haben will, kan man den einen halben Theil Malvasier, und den andern halben Eßig nehmen, den Salat damit anmachen, und mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelfen bestreuen.

24. Ein Käs- oder Blumen-Kohl-Salat.

Nehmet drey Stauden Käs- oder Blumen-Kohl, reiniget solchen sauber ab, und leget ihn in ein siedendes Wasser, und zugleich auch etliche halbe Hertzlein von einem andern gemeinen Kohl, lassет ihn sieden, aber nicht zu weich, und beitzet dann beydes etliche Stunden lang im Eßig; Dann nehmet rothen und weissen Kraut-Salat, machet selbigen in der Schüssel hoch auf, wie einen Thurn; Leget hernach die Käs- oder Blumen-Kohl-Stauden, und gemeine Kohl-Hertzlein um die Schüssel, aufrecht stehend,

herum,

herum, und dann auf die Art, wie man den Fächer-Salat machet, oben auf den Salat von weissen Wegwarten einen Krantz, thut Oliven hinein / und neben um den Rand der Schüssel auch solche Fächer, füllet in eines derselben Schaafmäuler, oder Feld-Salat, in das andere Capern, und in das dritte Rapuntzeln ein; Leget dann jedesmahl zwischen die Fächer ein Stücklein Schuncken, und neben denselbigen ein Häufflein Pfeffer. NB. Hierbey ist zu erinnern, daß, wann man einen Käs- oder Blumen-Kohl-Salat machet, und solchen zuvor absiedet, man das Wasser darzu erstlich wohl siedend werden lasse, alsdann die Blumen- oder Käs-Kohl-Stauden hinein lege, aber nicht gleich Anfangs saltze, dann er wird sonst roth, sondern erst zuletzt, wann man siehet oder mercket, daß er weich werden will, so bleibet er schön weiß; Auch ist eben nicht nöthig, daß man allezeit einige Hertzlein von gemeinen Kohl darunter nehme.

25. Ein Salat von blauen Köhl-Sprößlein.

Nimm die Hertzlein oder Sprößlein vom blauen Köhl, wasche sie sauber, und setze sie in siedenden Wasser zu, saltze und lasse sie weich sieden; alsdann seyhe das Wasser davon ab, thue selbige in eine Schüssel, daß sie kalt werden; streue nachmahls Pfeffer darauf, und giesse Baumöl und Eßig darüber, mische es untereinander, wie man bey einen andern Salat zu thun pflegt, und trage ihn sodann zu Tisch.

26. Ein welscher Kohl-Salat.

Nehmet die inwendige schöne krause Häuptlein vom welschen Kohl, waschet solche sauber, und setzet also sie im siedenden Wasser, so zuvor gesaltzen worden, zu, lasset sie sieden, bis die Häuptlein weich werden, schüttet sie heraus in ein Salat-Sieblein, und giesset ein frisches Wasser darüber; Leget ihn hernach, wann er wohl verseyhet, in eine Schüssel, giesset Eßig und Oel darüber, streuet Pfeffer darauf, und übergiesset ihn noch ein- oder etlichemahl, daß es alles wohl durchdringe. Sollte der Eßig zu scharff seyn, kan man auch ein wenig Wein daran giessen.

27. Ein Spargel-Salat.

Schneidet an dem Spargel das Weisse von denen Stielen ein wenig herab, nehmet es aber wohl in obacht, daß er in einer Länge abgeschnitten werde, dann man kan ihn also desto zierlicher in die Schüssel legen; Wann er nun abgeschnitten, leget ihn in ein frisches Wasser, machet hierauf ein an-

deres Wasser in einer Pfannen siedend, waschet den Spargel aus dem kalten Wasser heraus, und leget selbigen in das siedende hinein, lasset ihn, wann er zuvor ein wenig gesaltzen worden, sieden, aber nicht zu weich; Nehmet zu solchem Ende, wann er eine Weile gesotten, einen Stengel zur Prob heraus, wann er sich nun ein klein wenig drucken lässet, so ist er genug gesotten; Darnach nehmet ein Beck voll kaltes Wasser, vom Brunnen her, seyhet zuvor das siedende vom Spargel herab, und leget ihn in das frische hinein, daß er etwas härtlicht werde; Sollte er aber nicht ein wenig härtlicht werden wollen, leget ihn nochmahl in ein kaltes Brunnen-Wasser, seyhet es wieder davon ab, nehmet den Spargel heraus, und leget ihn auf ein reines Tuch, daß er in etwas ertrockne, und sodann in eine Schüssel, daß die Kolben mitten in der Schüssel übersich auf, in die Runde herum, zusammen kommen, giesset Eßig und Oel untereinander, streuet zuvor ein wenig Saltz und Pfeffer auf den Spargel, und schüttet hernach das Oel und den Eßig darüber, übergiesset solchen etlichemahl, damit das Oel und der Eßig recht durchdringe; Ehe man nun den also zubereiteten Spargel zu Tisch trägt, kan man noch ein wenig frisches Oel darauf giessen, und selbigen mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen, und auf diese Weise, wann man ihn nur recht absiedet, wird er wohl am schönsten und grünesten bleiben.

28. Ein Spargel-Salat, auf andere Art.

Wann der Spargel, nachdem man zuvor das Weisse daran ein wenig abgeschnitten, auf die im vorhergehenden besagte Art, jedoch aber ohne alles Saltz, abgesotten worden, und eine gute Weile im kalten Wasser gelegen, so lege ihn auf ein reines Tuch, damit er ein wenig vertrocknen könne, und streue dann Saltz und Pfeffer darauf; giesse Eßig und Oel daran, und lasse ihn also eine Weile an einem kühlen Ort stehen, übergiesse ihn ein- oder etlichemahl, und seyhe alsdann den Eßig davon; Lege den Spargel, wie vorgedacht, schön aufgeschlichtet in eine Schüssel, giesse wiederum Oel und Eßig daran, überstreue ihn aber nochmahl mit ein wenig Saltz und Pfeffer, und wann man selbigen jetzt gleich zu Tisch träget, mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. NB. Auf diese Weise wird der Spargel zwar sehr gut und wohlgeschmack, bleibet aber an der Farb nicht so grün, als wie sonsten.

Oder:

Man machet ihn auch auf diese Weise, und schabet oben, wo er sonst abgeschnitten wird, nur ein wenig davon, leget ihn in ein kaltes Wasser,

siedet

siedet selbigen ab, wie sonsten, nur daß er nicht gesaltzen werde; Und wann man nun vermeinet, daß er genug gesotten und abgeseyhet worden, leget man ihn alsobald in ein kaltes Wasser, und lässet ihn, wann er gesaltzen, eine Weile darinnen liegen, wiewohl ihm auch einige zweymahl ein frisches Wasser geben, wie bey dem ersten gedacht, aber allezeit darinnen saltzen; Dann kan man solchen ferner mit Oel und Eßig, wie schon gedacht, zurichten. NB. Etliche legen den Spargel, wann er gesotten worden, gar in kein frisches Wasser, sondern wann man ihn abgeseyhet, nur allein auf ein reines Tuch, an einen kühlen Ort, und lassen ihn also ertrocknen und erkühlen.

29. Ein kleiner Spargel-Salat.

Hiezu dienet am besten der kleine Spargel, so allhie zu Nürnberg, in kleine Büschelein zusammen gebunden, verkaufft wird, denjenigen aber, welcher nicht gar klein ist, brechet ab, wie sonst; Wann ihr ihn nun warm kochen wollet, leget ihn zu erst in ein kaltes Wasser, machet indessen ein ander Wasser siedend, thut den Spargel, wie auch ein wenig Saltz darein, lasset ihn sieden, aber nicht gar zu weich, daß er fein hübsch zweckicht oder härtlich bleibet, seyhet das warme Wasser davon ab, und werffet ihn in ein frisches; Wann er nun eine Weile darinnen gelegen, muß man ihn auf ein reines Tuch legen, oder sonst wohl verseyhen lassen, alsdann in einer Schüssel Oel und Eßig daran giessen, auch Saltz und Pfeffer darauf streuen, wohl darinnen öffters schwingen, und dann aufgehäufft wie einen andern Salat in eine Schüssel legen. Will man aber die Zeit und mehr Mühe aufwenden, kan man ihn auch ordentlich in eine Schüssel schlichten wie die andern, und nach Belieben klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen.

30. Ein Hopffen-Salat.

Den Hopffen kan man allerdings wie den kleinen Spargel-Salat zurichten, nur daß er nicht abgebrochen, sondern oben wie bey dem grossen Spargel ein wenig abgeschnitten, und die unsaubere Blätlein davon abgeschabet werden. Zu diesem Salat kan man auch einen Schaafmäuler oder Feld-Salat anmachen, und eine schöne grosse Käs- oder Blumen-Kohl-Stauden in die Mitte der Schüssel setzen, alsdann den Schaafmäuler- oder Feld-Salat um selbige, gantz zu äusserst aber den Hopffen-Salat wie einen Krantz in die Runde herum legen, und zuletzt mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen und bezieren.

31. Ein Garten-Salat.

Nehmet den Garten-Salat, thut unten die Störtzlein mit den kleinen Blätlein davon, klaubet und waschet alsdann selbigen wohl aus, schneidet kleine grüne Zwiebeln darunter; alsdann schwinget den Salat wohl aus dem Wasser, saltzet, pfeffert, und machet ihn dann auf das beste mit Oel und Eßig an, häuffet denselben zierlich auf in eine Schüssel; Indessen siedet etliche Eyer hart, schählet sie ab, schneidet sie voneinander, entweder halb oder zu Vierteln, streuet ein wenig Saltz und Pfeffer darauf, und beleget den Salat damit, oder wann man selbigen ein wenig zierlich machen will, so kan man die hart-gesottene Dottern, wie auch das Weisse, jedoch jedes allein klein zerhacken, und sodann einen Krantz davon um den Schüssel-Rand rings herum machen, oder auch Hertze, allerley Züge oder Blumwerck davon formiren, welches schön und zierlich stehet; wann man aber die hart-gesottene Eyer nur halb oder Viertelweiß voneinander schneidet, den Dottern auch hacket, und auf den Schüssel-Rand streuet, kan man das Weisse mit Citronen-Eisenlein ausstechen, und dann auf das Gelbgehackte legen, so wird es ebenfalls nicht übel sehen; auch kan man, noch ausser dem, einen solchen Salat mit blauen Borretsch oder Borragen, oder mit Ochsen-Blümlein bestreuen.

32. Ein gehäupter Salat.

Wann der Garten-Salat groß wird, und sich als ein Kraut-Haupt schliesset, so klaubet das Schönste und Krause heraus, schneidet die Hertzlein entweder halb entzwey, oder auch in vier Theile, nachdem sie groß oder klein sind; leget das Krause samt denen Hertzlein in ein frisches Wasser, und waschet sie heraus, schüttet dieses in eine Schüssel, saltzet und pfeffert es, giesset Oel und Eßig daran, richtet das Krause in eine Schüssel schön hoch auf, und beleget selbiges über und über mit denen zertheilten Hertzlein; zerspaltet auch inzwischen schöne grüne Zwiebeln, der Länge nach in vier Theile, oder auch nur halb voneinander, doch also, daß sie hinten aneinander hangend bleiben; Zerritzet selbige von oben an biß unten aus mit einem subtilen Messer, werffet sie in ein frisches Wasser, so werden sie krauß, und legets dann zwischen obige Hertzlein Wechsel-weiß; siedet auch Eyer hart, lasset selbige theils in vier Theile zerschneiden, und leget sie unten um den Salat herum, theils aber klein hacken, und bestreuet damit den Rand der Schüssel.

33. Ein Lactuck- oder Lattich-Salat.

Klaubet von dem Lactuck oder Lattich das schönste und gelbeste heraus, schneidet dann die grossen Adern, ingleichen auch die grosse oder kleine

Blät-

Blätlein nach eigenen Belieben davon, leget selbige in ein frisches Wasser, und schwinget sie wohl aus, machet sie mit Oel und Eßig an, saltzet und pfeffert sie; Ist der Eßig zu sauer, so kan man selbigen gantz herab seyhen, und den Salat alsdann mit Wein, oder wie ein und andere pflegen, gar mit ein wenig Peter Simonis, oder andern süssen Wein besprengen / oder aber zuckern; nicht weniger mit Citronen- und Pomerantzen-Blühe, oder auch mit Rosen- und blauen-Violen-Eßig besprengen, in einer Schüssel zierlich aufhäuffeln, mit blauen Borretsch- oder Borragen-Blümlein, und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen.

34. Ein Lactuck- oder Lattich-Salat, auf andere Art.

Diesen Salat desto zierlicher zu machen, pflegen etliche inwendig ein grosses Lattich- oder Lactucken-Stäudlein, oder auch etliche derselben theils voneinander zu schneiden; Wann sie nun zuvor eine Weile im Wasser gelegen, und sauber gewaschen worden, leget man sie ein wenig im Eßig, giesset aber kein Oel daran, dann sie batzen sich sonst gar sehr zusammen, biß man den Salat anmachet; alsdann kan man ihn mit Oel übergiessen, und zugleich Saltz und Pfeffer darüber streuen, auch das bereits daran zusammen vermischte Oel und Eßig öffters ab- und aufgiessen, daß die Krafft recht durchdringe, und ein wenig nach Belieben mit Wein besprengen; Wann man nun den Salat in die Schüssel legen will, setzet in die Mitte derselben ein Stäudlein von den grösten, und zwar das geschnittene fein zierlich in die Höh herum, biß an den Rand heraus, zu innerst aber an die zerschnittene Stäudlein kan man schöne roth-gefärbte Wegwarten legen, und sodann ferner bestreuen, wie öffters gedacht.

35. Ein Endivien-Salat.

Der Endivien-Salat kan gantz auf diese Weise, wie der von Lactuck oder Lattich, zugerichtet werden, er muß aber länger im Wasser liegen als der vorige, damit es die Bittern heraus ziehe; sonsten kan er auf vorbesagte Art geschnitten, und in die Schüssel geleget werden; ingleichen können auch die inwendige Stäudlein gantz beiben, der Schüssel-Rand mit schön ausgestochenen Citronen-Plätzlein beleget, und der Salat mit Granat-Aepffel-Körnern bestreuet und bezieret werden.

36. Ein Keimlein- oder Wegwarten-Sprößling-Salat.

Nehmet die Keimlein oder Sprößlein von Wegwarten, schneidet das Weisse oben, wie auch die Spitzlein ein wenig davon hinweg, und das übrige in die Länge, wie man es selbst verlanget; leget selbiges in ein frisches

Wasser, und lasset es wohl lang darinnen liegen, biß die Bittern recht heraus gezogen ist; waschet und machet sie dann mit Oel und Eßig an wie einen andern Salat; wiewohl man sie auch klein schneiden kan, wie einen Endivien-Salat. Oder: Man kan auch die Stäudlein an einander, und zuvor eine Weile im Eßig, Saltz und Pfeffer liegen lassen, und wohl darinnen schwingen; alsdann wann man sie fast zu Tisch tragen will, mit Oel ferner zurichten wie einen andern Salat: Man kan auch ein wenig Wein und Zucker darzu nehmen, und diese Stäudlein also gantz in eine Schüssel in die Runde herum legen wie den Spargel, und mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen. NB. Etliche pflegen diese Keimlein oder Wegwarten-Sprößlinge, wann sie selbige zu einen Salat gebrauchen wollen, zuvor wie einen Spargel abzubrühen.

37. Ein Brunnkreß-Salat.

Klaubet von dem Brunnkreß die grösseste Stiele herab, und waschet selbigen wohl; dann kan man ihn mit Oel und gemeinen, oder aber noch besser mit Rosen-Eßig anmachen, und ein wenig zuckern: Wann es beliebet, kan man diesem Salat auch einen Kraut- und Wegwarten-Salat untermischen, und schön zierlich zusammen in eine Schüssel legen.

38. Ein Schaafmäuler- oder Feld-Salat.

Nehmet die Schaafmäuler oder den Feld-Salat, klaubet selbigen sauber, thut oben die kleine Stortzeln davon, waschet und machet ihn mit Oel und Eßig an; schneidet oder hacket ein einiges Zwiebelein gar klein darunter / bezieret ihn mit halb ausgeschnittenen Citronen-Plätzen, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf; dann kan man auch den Schüssel-Rand mit Hertz-weiß geschlossenen Sardellen, und in vier Theile zerschnittenen Citronen, und zwar eines um das andere geleget, auszieren.

39. Ein Schaafmäuler- oder Feld-Salat, auf andere Art.

Zur Abwechslung kan man unter diesen Schaafmäuler- oder Feld-Salat auch Rapuntzeln mengen, oder von selbigen nur die grüneste herabschneiden, und die grünen Hertzlein oben an den weissen Würtzelein lassen, jedoch aber kleine Zwiebeln und Citronen darunter mischen. NB. Wem es beliebet, der kan auch von lauter Rapuntzeln einen Salat machen, und neben herum andern grünen Salat nach Gefallen legen.

40. Einen Kraut-Salat zu machen.

Nehmet zu einen Kraut-Salat schöne zarte, so roth als weisse Kraut-Häupt-

lein nach Belieben, schneidet in der Mitten die grosse und starcke Adern heraus, wickelt selbigen vest zusammen, und schneidet ihn so klein als es seyn kan; giesset ein paar Stunden vor dem Essen einen Eßig daran, dann es wird absonderlich der rothe eine weit schönere und höhere Farb überkommen, wann der Eßig bey Zeit, auch wohl einen halben Tag zuvor, daran gegossen wird; Wer will, kan den ersten Eßig herab, und wieder einen frischen daran giessen, oder aber, wann der Eßig zu scharff wäre, ein wenig Wein darunter mischen/ man muß ihn aber absonderlich wohl pfeffern, so ist er am gesündesten; und wer gern von Kümmel isset, kan ebenfalls etwas davon darunter streuen, absonderlich unter den weissen Salat. Diesen Salat kan man zu allerley Salaten gebrauchen, und den Feld- oder Schaafmäuler-Salat in die Mitte wie Klee-Blätter, oder auch an deren Stelle eine Käs- oder Blumen-Kohl-Staude, neben herum aber den Kraut-Salat legen, oder von Schaafmäulern Klee-Blätter formiren, und dann selbige darzwischen mit dem Kraut-Salat und welschen Würsten auszieren. Der Kraut-Salat, er sey gleich roth oder weiß, mag auch auf diese Weise zugerichtet werden: Wann das Kraut geschnitten, kan man selbiges nur einen einigen Wall im Wasser absieden, alsdann abseyhen und erkalten lassen, hernach mit Oel und Eßig anmachen, wie den andern; es siehet zwar dieser Salat nicht so zierlich und frisch aus wie der vorige, er ist aber um so viel desto verdaulicher. Oder: Man kan auch das Kraut, wie schon gedacht, klein schneiden, hierauf ein Schmaltz heiß machen, und ein wenig erkühlen lassen, nachmal frischen Eßig daran giessen, daß es also noch einen Sud thue; lasset es nun, wie zuvor, nochmal ein wenig erkalten, und giesset es dann über das Kraut, seyhet es ab, machet es wiederum siedend, und giesset es wie vormals darüber, saltzet und pfeffert es auch, so ist der Salat recht auf diese Art zubereitet.

41. Ein Zwiebel-Salat.

Thut kleine Zwiebeln in einen Topf, giesset Wasser daran, und lasset sie sieden, hernach thut sie heraus, schneidet sie klein, lasset sie kalt werden, leget sie in eine Schüssel, giesset Oel und Eßig daran, auch Weinbeer und Zucker.

42. Ein Zwiebel-Salat, auf andere Art.

Nehmet grosse Zwiebeln, bratet sie zusamt den Schelffen im heissen Aschen fein langsam bey anderthalb Stunden; schählet hernach die äusserste zwey oder drey Schelffen herab, das andere aber zerschneidet ein wenig, leget es in eine Schüssel rings herum, giesset Wein daran, daß er fast über die Zwiebel gehe, und einen guten Theil Baum-Oel, saltzet und zuckert sie auch wohl/ streuet Weinbeerlein oder Corinthen darauf, lasset alles zusammen im steten Sud sieden, so lang als harte Eyer, und traget es dann warm zu Tisch.

43. Ein Salat von Rapuntzeln, mit Wurtzeln.

Die gemeine Rapuntzel ist einem jeden bekannt, daher wir dieselbe vorbey gehen, und nur derer gedencken wollen, die man mit denen Wurtzeln isset, diese braucht man auf zweyerley Art: Erstlich schabet man sie, saltzet und macht sie mit Oel und Eßig zurecht: Zum andern kochet man sie mit Kraut und Wurtzel, und wenn sie kalt, macht man solche mit Oel, Eßig und Pfeffer zurecht.

44. Zucker-Wurtzeln oder Scorzonera-Salat.

Man schählet, und überkochet sie einmal, alsdenn ziehet man die Fäden heraus, saltzet und machet sie mit Oel, Eßig und Pfeffer zurecht.

45. Ein Wegwarten-Salat.

Nehmet schöne Wegwarten, und waschet sie aus einem Wasser reinlich zu, dann sie werden sonst gar roth, lasset selbige also sieden biß sie weich werden, alsdann seyhet das Wasser herab; leget die Wegwarten in ein kupfernes Beck oder steinerne Schüssel, und giesset ein kaltes Wasser darüber, lasset sie also eine Stunde lang stehen, seyhet es ab; leget dann selbige in einen andern Tiegel, streuet Saltz darein, giesset einen guten Theil Eßig daran, und schwinget sie untereinander; Hernach wann man davon auftragen will, leget die Wegwarten in eine Schüssel, giesset ein wenig Oel darüber, und streuet Pfeffer darauf, so sind sie recht. Auf diese Weise kan man auch Scorzonera kalt in Eßig und Oel zurichten. Oder: Man kan die Wegwarten auch mit Rosen-Eßig ohne Oel anmachen, nach Belieben zuckern, und einen guten Theil kleine Weinbeerlein oder Corinthen darein thun, welche man aber zuvor sauber klauben und waschen, und mit einem Tuch abtrocknen muß; wer aber nicht gerne lauter Eßig wegen der Säure haben wollte, kan auch ein wenig Wein gar wohl darunter giessen.

46. Ein bunter Wegwarten-Salat.

Die Wegwarten kan man unterschiedlich färben, und entweder also gantz allein auf erstbesagte Art mit Oel und Eßig anmachen, und als einen Salat aufsetzen, oder aber andere Arten der Saläte damit auszuzieren gebrauchen: Nemlich, wann man sie will roth haben, so leget selbige, wann sie allerdings recht abgesotten, und schon in einem andern Eßig gelegen haben, etliche Stunden vor dem Speisen, ehe sie aufgetragen werden sollen, in einen rothen Ruben-Eßig, so werden sie an der Farb annehmlich roth werden; Will man

sie

sie gelb haben, kan man ein wenig gelbe Späne in einem Eßig absieden, biß er die Farb heraus ziehet, selbigen alsdann erkalten lassen, und die Wegwarten darein legen, oder man kan auch die Späne nur im Wasser, und so dann im selbigen, wann es durchgeseyhet worden, die Wegwarten absieden lassen, dann nochmal abseyhen, und einen Eßig darüber giessen: Oder man mag auch nur ein wenig Safflor im Eßig absieden, diesen Eßig durchseyhen, erkalten lassen, und alsdann die Wegwarten darein legen, so werden sie gleichfalls schön gelb werden. Blau werden sie auch gefärbt, und zwar mit dem blauen Violen- oder Korn-Blumen-Eßig, welcher bereits beschrieben worden ist; Man giesset nemlich von selbigen ein wenig in eine Schüssel, und lässet die Wegwarten eine Weile darinnen liegen: Oder man kan auch Korn-Blumen mit einem siedenden Wasser anbrühen, und dann die Wegwarten, wann sie zuvor nur im blossen Wasser, wie sonst gebräuchlich, abgesotten worden, und bald weich werden wollen, abseyhen, das andere Wasser von Korn-Blumen, (dessen wir zu erst gedacht) darüber giessen, und nur einen Wall darinnen thun lassen, alsdann wieder abseyhen, und einen Eßig daran giessen: Oder man kan auch gar ein klein wenig von dem besten Jndig nehmen, selbigen mit Eßig anzwieren, und dann noch mehr desselben daran giessen, hernach durch ein reines Tüchlein zwingen, und die Wegwarten darein legen, so werden sie auch an der Farb annehmlich blau, doch aber von den Violen und Korn-Blumen am schönesten.

47. Ein rother Ruben-Salat.

Nehmet die Ruben, schneidet oben die Plätze ab, und waschet sie sauber, lasset sie in einem Wasser starck sieden biß sie weich sind, und darff man wohl noch einmal inzwischen daran giessen; alsdann seyhet die Brüh herab in eine erdene Schüssel, schählet und schneidet die Ruben Plätzlein-weiß in einen Tiegel, und giesset einen Eßig, oder auch ein wenig von dieser Brüh, darinnen die rothen Ruben abgesotten worden, daran, so zu jedes Gefallen stehet, die Brüh aber muß allezeit darüber gehen. Schneidet einen Green oder Meer-Rettig klein und würfflicht, streuet ihn zusamt ein wenig Anis, Fenchel, Coriander und Kümmel daran, wiewohl es auch verbleiben kan, schwinget alsdann alles wohl untereinander, lasset es eine Weile stehen, und traget sie nach Gefallen zum Fleisch oder Gebratens auf.

48. Einen Gurcken- oder Kimmerling-Salat zu machen.

Schählet die Kimmerlinge, schneidet selbige zu Scheiben oder Plätzlein, streuet zimlich viel Saltz darein, und lasset sie zwey Stunden lang beschwehret, auch wohl länger darinnen liegen; seyhet dann dieses Wasser genau davon

herab, und machet ihn mit Oel und Eßig, wohl gepfeffert / an. NB. Etliche pflegen Jngber und Kümmel darein zu ſtreuen; Man kan auch die im Saltz-Waſſer eingemachte, bald hernach beſchriebene Gurcken oder Kimmerlinge, zu Scheiben und Plätzlein ſchneiden, mit Eßig, Oel und Pfeffer anmachen, und als einen Salat zu Tiſch tragen.

49. Ein Rettig-Salat.

Nehmet einen ſchönen Rettig, der nicht angeſtoſſen iſt, ſchabet ihn reinlich, ſchneidet darnach Scheiben oder Plätzlein daraus, gieſſet Oel und Eßig daran / und ſtreuet Pfeffer und Saltz darauf.

Oder:

Etliche pflegen den Rettig auch zuvor, wie den Kimmerling-Salat, wann er geſchnitten iſt, einzuſaltzen, und ſolchen im Saltz ein wenig liegen laſſen; ſelbiges Waſſer alsdann herab zu ſeyhen, und ferner, wie oben gedacht, mit Eßig, Oel und Pfeffer, auch etwas Kümmel, anzumachen. NB. Die ſchwartzen Rettig-Ruben können eben auch auf ſolche Weiſe allerdings zugerichtet werden.

50. Ein Portulack-Salat.

Die Portulack-Blätter lieſet man fein ſauber zuſammen, wäſcht und ſchläget ſie zwiſchen zweyen Schüſſeln, mit Saltz, wie man mit denen Cucumern zu verfahren pflegt; Alsdann machet man ſie ferner mit Oel und Eßig zurecht, und muß der Pfeffer nicht zurück bleiben.

51. Ein Salat von Portulack-Stengeln.

Schneide die Stengel an der Erden weg, und thue ſowohl die Blätter als die Haut davon; Wann man nun den Salat davon machen will, muß man ſie ohngefehr ſo lang, als wie einen Spargel, ſchneiden, auch alſo ſieden, und ferner, wie dieſen, zurichten.

52. Ein Kürbis-Salat.

Die Kürbiſe werden zerſchnitten, im Waſſer geſotten, auch wieder wohl abgeſeyhet, und wann ſie erkaltet, geſaltzen und gepfeffert, auch Eßig und Oel daran gegoſſen, und ferner, wie der Gurcken- oder Kimmerling-Salat, angemacht.

53. Ein

53. Ein Bohnen-Salat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, ziehet von selbigen die Adern auf beyden Seiten herab, wäschet und siedet sie im Wasser, bis sie weich werden; nimmt sie dann heraus, und giesset ein kaltes Wasser darüber, leget sie auf ein reines Tuch, um abzutrocknen, und sodann in eine Schüssel, giesset Oel und Eßig darüber, und streuet Pfeffer und Saltz darauf.

54. Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel einzumachen.

Waschet derer Kimmerlinge oder Gurcken soviel ihr wollet, zwey- oder dreymahl aus einem Wasser, leget sie auf ein Tuch und lasset sie wohl ertrocknen; löset auch einen frischen Fenchel aus denen Hülsen, ziehet selbigen gleichfalls durch ein frisches Wasser; Alsdann nehmet einen Tiegel oder Fäßlein, darinnen ihr die Kimmerlinge künfftig aufbehalten wollet, leget zu erst unten an den Boden etwas weniges Fenchel-Kraut, thut drey bis vier gute Hände voll Gurcken oder Kimmerlinge, und eine Hand voll Fenchel darauf, dann wiederum drey bis vier Hände voll Kimmerlinge, und eine Hand voll Fenchel, und so fort, bis der Fenchel und die Kimmerlinge darinnen sind, alsdann leget oben darauf wieder etwas weniges Fenchel-Kraut; Werffet hierauf in drey Seidlein des besten Wein-Eßigs zwey Hände voll Saltz, und ein Loth grob-gestossenen Pfeffer, rühret alles wohl untereinander, giesset es alsdann über die Kimmerlinge, breitet ein reines Tüchlein darüber, leget einen runden Schachtel-Deckel, oder sonst ein rundes Bretlein darauf, beschwehret es oben mit einem Steinlein, daß der Eßig über die Kimmerlinge gehe, daher man, wie leicht zu erachten, ziemlich viel daran giessen muß; Lasset alles zusammen drey oder vier Wochen stehen, so beginnen sie zu gieren, oder anzulauffen; Nehmet alsdann das Tüchlein zusamt dem Bretlein herab, waschet alles sauber aus, breitet es hernach wieder über die Kimmerlinge, so sind sie lange Zeit aufzubehalten, und nach Belieben zum Essen tauglich.

55. Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel einzumachen, auf andere Art.

Die Kimmerlinge und der Fenchel werden allerdings zubereitet, wie im vorhergehenden gedacht, alsdann in ein Fäßlein oder einen Tiegel eingemachet, zuvor aber Saltz und grob-gestossener Pfeffer in einer Schüssel wohl untereinander gemischet, der Boden zu erst mit einer Lag Fenchel-Kraut beleget, dann nach Gutgeduncken Saltz und Pfeffer darauf gestreuet, hierauf eine Lag Kimmer-

Kimmerlinge gemacht / und wieder mit dem vermischten Saltz und Pfeffer, wie zuvor, bestreuet, nachmahls Fenchel darauf geleget, und wieder Saltz und Pfeffer, und dieses so fortan, bis der Tiegel oder das Fäßlein voll ist; Hernach kan man selbiges zu oberst nochmahl mit einem Fenchel-Kraut bedecken, und soviel Eßig darüber giessen, bis selbiger die Kimmerlinge bedecket; Alsdann muß man ein reines Tüchlein darüber, und Bretlein darauf legen, mit einem Stein beschwehren, und also drey Wochen lang stehen lassen. Oder, so die Gurcken in einem Fäßlein eingemacht sind, kan man solches, wann es allerdings voll gefüllt, gar zuschlagen / und also stehen lassen, aber allezeit über den andern Tag fleißig umwenden, so werden sie gleichfalls schön und gut bleiben. Wann man nun davon gebrauchen und speisen will, muß man das Fäßlein öffnen, aber allezeit fleißig wiederum ein reines Tüchlein darauf breiten, mit dem Bretlein bedecken, und einem Steinlein beschwehren.

56. Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel, auf noch eine andere Weise einzumachen.

Die Gurcken und Kimmerlinge werden fast wie im vorigen eingemachet, ohne daß sie mit siedenden Eßig übergossen werden; Dann wird sowohl an dem Boden, als auch neben herum, das Fäßlein oder der Tiegel, in welchen sie aufbehalten werden, überall mit schönen frischen Wein-Blättern, unten aber auf dem Boden besagte Wein-Blätter ein wenig mit Fenchel-Kraut überleget / alsdann die Kimmerlinge und wieder Fenchel, eine Lage um die andere, bis der Tiegel oder das Fäßlein voll ist, hernach zu oberst nochmahl Fenchel-Kraut und Wein-Blätter, und zugedeckt; Inzwischen lässet man einen Eßig siedend werden, soviel man nehmlich meiner, daß man dessen benöthiget seye, und selber darüber gehe, streuet auch zugleich ziemlich viel Saltz und Pfeffer darein; Man rechnet aber insgemein zu drey Seidlein oder anderthalb Maaß Eßig zwey Hände voll Saltz, und ein Loth Pfeffer; Dieses alles, Eßig, Pfeffer und Saltz, lässet man miteinander aufsieden / und giesset es dann über die Kimmerlinge und den Fenchel.

57. Gurcken oder Kimmerlinge im Saltz-Wasser einzumachen.

Waschet die Kimmerlinge sauber, thut sie in ein Schäfflein oder Fäßlein; leget zu unterst das Kraut von Kimmerlingen, alsdann einen Theil der Kimmerlinge darauf, hernach wieder dergleichen Kraut, und eine Lag Kimmerlinge / dann abermahl Kraut oben darauf, und so fort, bis das Geschirr

voll

voll, und die Kimmerlinge alle seynd; Nehmet alsdann Wasser, saltzet es wohl, so, daß das Saltz vorschlägt; Oder man kan folgende Prob nehmen: Man schüttet nemlich ein frisches Wasser in einen grossen reinen Hafen, leget ein frisches Ey darein, und rühret immer mit einem Löffel so lang Saltz darein, bis das Ey übersich in die Höhe schwimmet, so ist das Wasser genug gesaltzen, und alsdann wird es über die Kimmerlinge oder Gurcken ausgegossen, daß es darüber gehet; Nachmahls decke es mit einem Tüchlein zu, lege ein rundes höltzernes Bretlein darauf, beschwehre es mit Steinen, und lasse sie so lang stehen, bis sie vergieret haben.

58. Kuhnschroten oder Ginester einzumachen.

Hierzu muß man diejenigen Kuhnschroten nehmen, die noch nicht gantz offen, sondern nur gelblichte Knöpfflein zu bekommen beginnen, dann pfleget man selbige von den Sträußlein herab zu klauben, und zu einer Maaß solcher Kuhnschroten ein Seidlein oder den halben Theil Saltz zu nehmen; hierauf mischet man das Saltz und die Kuhnschroten wohl untereinander, thut sie zusammen in ein Fäßlein oder einen Tiegel, giesset so viel Wasser daran, bis selbiges darüber gehet; alsdann wird ein reines Tüchlein darüber gebreitet, ein Bretlein darauf geleget, mit einem Stein beschwehret, als wie Kimmerlinge oder Gurcken, und also bleiben sie vier Wochen lang stehen; Wollen sie anlauffen, muß man selbige fleißig abputzen oder säubern, und oben immer fleißig darzu sehen, daß sie nicht gar zu sehr anlauffen, und so kan man sie wohl über ein Jahr gut behalten. Will man nun davon speisen, kan man nehmen, soviel es beliebet, dieselbige vier und zwantzig Stunden lang wässern, und ihnen in währender solcher Zeit ein- oder zweymahl ein frisches Wasser geben, alsdann heraus waschen, in ein siedend Wasser legen, und einen Wall oder etliche auffsieden lassen, hernach abseyhen, wieder wie zuvor in ein frisches Wasser werffen, aus selbigen auch heraus waschen, wohl abseyhen lassen, und alsdann mit Oel und Eßig, wie einen Salat, anmachen. NB. Etliche seyhen den ersten Eßig wieder davon, und giessen, wann man sie auftragen will, einen andern frischen Eßig und Oel darüber; Sollte der Eßig zu scharff seyn, kan man etwas Wein darzu giessen.

59. Grosse Capern einzumachen.

Leget die Capern, wann zuvor die Stiele abgeschnitten worden, in ein frisches Wasser, lasset sie einen Tag oder auch nur etliche Stunden darinnen liegen, giesset dieses ein- und andermahl hinweg, und gebet ihnen ein frisches; seyhet es dann durch einen Seyher, daß das Wasser davon ablauffe,

und leget diese also gewässerte Capern in ein Schällein oder Schüsselein, machet sie mit Oel und Eßig an, wie einen andern Salat; Sollte aber der Eßig zu scharff seyn, kan man etwas Wein darunter giessen, und Weinbeerlein oder Corinthen darauf streuen.

60. Stachelbeer einzumachen.

Nehmet zu einer Maas Stachelbeere eine halbe Maas Saltz / thut selbige in einen Sack von ungebleichten Tuch, der nicht zu klein ist, sondern daß die Beere darinnen guten Raum haben, und nicht hart zusamm gedrucket werden; Giesset in einen verglasirten Tiegel frisches Wasser, werffet die obbesagte halbe Maas Saltz darein, rühret es auf, und lasset es so lang stehen, bis das Saltz zergangen, hänget dann den Sack mit denen Stachelbeeren darein, decket ein reines Tüchlein und kleines Bretlein darüber, beschwehret es mit einem Steinlein, damit das Saltz-Wasser über den Sack gehe, und behaltet sie dann in einem Keller oder andern kühlen Ort zu beliebigem Gebrauch. NB. Man kan sie auch in einem Glaß einmachen, da man des Sackes, Brets und Steinleins nicht benöthiget ist, sondern selbige nur bloß in das Saltz-Wasser werffen, und oben frisches Schmaltz darauf giessen kan. Dabey dann absonderlich zu erinnern, daß man diese Stachelbeere, wann man sie gebrauchen will, zuvor in ein frisches Wasser lege, damit das eingesogene Saltz ausgezogen werde.

61. Ein Tartuffeln-Salat.

Diese kochet und schählet man, als wenn man sie mit einer Brüh machen will, wann sie nun kalt, so richtet man sie mit Baum-Oel, Pfeffer und Eßig zu.

62. Spargel einzumachen.

Nehmet den Spargel, schneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geschirr, giesset einen Eßig, so zuvor gesotten und dann wieder erkaltet, darüber, lasset selbigen eine Weile daran stehen / darnach leget den Spargel auf ein reines Tuch, lasset ihn daselbst trocken werden; Schlichtet ihn dann in einen grossen Tiegel oder Fäßlein, giesset einen frischen Eßig darein, daß er wohl darüber gehet, wie auch ein wenig Oel, und machet das Fäßlein oder den Tiegel gar wohl zu. Wann man davon gebrauchen will, nehmet soviel, als beliebet, heraus, siedet ihn im Wasser bis er lind wird, und machet ihn dann mit Oel und Eßig an, wie sonsten den Spargel insgemein.

63. Arti-

63. Artischocken einzumachen, daß sie über Winter bleiben.

Wann die Stiele von den Artischocken hinweg geschnitten worden / setze man solche auf den Kern, rings herum in ein Fäßlein, dessen Boden zuvor gesaltzen worden; Alsdann andere Artischocken wieder oben darauf, daß der Kern übersich komme, dann wieder andere mit dem Kern untersich, und dieses so lang, bis das Fäßlein voll wird; Nimm hernach ein gut Theil Wasser, saltze es wohl, lasse es ziemlich lang sieden, und dann wieder kalt werden; Giesse darnach das Saltz-Wasser auf die Artischocken, und schlage das Fäßlein fest zu, rüttle es hin und wieder, daß die Brüh recht darüber gehe, und so kan man sie Jahr und Tage gut aufbehalten.

64. Champignons einzumachen.

Nehmet Champignons, lasset sie eine Weile im Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läst, dann schneidet die grossen in Stucken, die kleinen lasset gantz, thut solche in einen stollichten Hafen, giesset nur ein wenig Wasser daran, und soviel Saltz, daß es wohl vorschlägt, lasset sie kochen, bis der Faum wohl in die Höhe siedet, dann nehmet solchen herab, und giesset die Brüh herunter; Lasset dann die Champignons in einem Seyher wohl verseyhen, thut sie dann in einen Tiegel oder Glaß. Indessen machet einen Eßig siedend, und thut halb-gestossenes Gewürtz, als Pfeffer, Muscaten-Nuß, Muscatenblüh / Cardamomen, etliche Lorbeer-Blätter, ein paar Rosmarin-Sträußlein und Thymian, darein, lasset solches ein wenig miteinander auffsieden, und wann es wieder erkaltet, so giesset solches über die Champignons / und verwahret solche wohl. NB. Es können diese Champignons zu Brühen und andern Speisen gebraucht werden.

65. Champignons einzumachen, auf eine andere Art.

Nehmet solche Champignons, die unten noch gantz zu sind, schneidet sie ab, und ziehet die Haut, ingleichen das Rauhe, davon, lasset sie in einem stollichten Hafen oder Pfannen, samt Wasser, Pfeffer, und Saltz, wohl auffsieden, doch nicht gar zu viel, dann seyhet das Wasser davon, lasset solche in einem Napff wohl erkalten; Alsdann verwahret sie, wie vorher schon gedacht worden, giesset einen frischen Wein-Eßig, wie auch Saltz, Pfeffer und Baum-Oel darüber, setzet solche in einen Keller; Dann kan man sie, nach Belieben, zu einen Gebratenen auffsetzen.

Mancherley Salsen.

1. Niederländischen Senff oder Mostart zu machen.

Nehmet Senff-Mehl, soviel beliebet, machet guten Wein-Eßig siedend, giesset ihn auf das Mehl, und rühret es also wohl ab; Will man es herb haben, saltzet und pfeffert es noch ein wenig. Oder man kan auch, an statt des Eßigs / einen Wein nehmen, alsdann aber das Saltz und den Pfeffer davon lassen, so in eines jeden Belieben stehet, decket oder verbindet ihn aber wohl, damit er nicht ausrieche.

2. Welschen Mostart zu machen.

Schählet und schneidet zwantzig Quitten voneinander, nehmet die Kerne heraus, und schneidet sie ferner, und zwar jede zu sechs oder acht Stücklein, nachdem sie dick seynd, leget sie in einen stollichten Hafen, schüttet soviel Wein daran / daß er darüber gehe, und lasset die Quitten zu einem Mus oder Brey sieden, zwinget sie dann durch einen Seyher; Nehmet ferner drey Viertel-Pfund Senff-Mehl, giesset ein Seidlein guten Eßig daran, lasset es drey Stunden lang also stehen, und rühret es hernach unter die durchgetriebene Quitten, thut zwey Pfund Zucker, ein Loth Muscaten-Nüsse, Negelein und Zimmet, jedes ein Loth, darzu, alles zerstossen, aber nicht gar klein, ingleichen auch vier Loth frische Citronen-Schelffen, schneidet sie würfflicht, rühret alles untereinander, und giesset, so er zu dick ist, noch mehr Wein daran.

3. Einen Senff oder Mostart zu machen, auf andere Art.

Man nehme ein Pfund Senff, zerstosse selbigen gantz klein zu Mehl, giesse eine Maas gantz süssen Most daran, der noch nicht vergieret hat, lasse ihn einen Tag und Nacht stehen; Wann er zu dick seyn sollte, kan man noch soviel daran schütten, bis daß er sich giessen lässet; Man kan auch, so man will, vier Loth klein-geriebene Mandeln darunter mischen.

4. Eine

4. Eine gute Erdbeer-Salsen.

Man soll wohl-zeitige Erdbeer nehmen, in einen steinernen oder höltzernen Mörßner stossen, darnach durch ein Sieb durchsieben, und soviel dieselben wägen, soviel nimm gestossenen Zucker darzu, lasse es miteinander sieden bis es gestehet, und giebs zu Gebratenen.

5. Eine Citronen-Salsen.

Drucket von sechs Citronen den Safft aus / seyhet ihn durch ein Tüchlein, und giesset noch zweymahl so viel Wein, und eben so viel Wasser daran, als des Citronen-Saffts gewesen; Nehmet von sechs frischen Eyern die Dottern, zerklopffet selbige, und rühret sie unter den Wein, Wasser und Citronen-Safft; das Weisse aber muß man zuvor absonderlich wohl rühren, daß es zu einem lautern Schaum werde; Dann lässet man es eine Stund lang stehen, bis es sich setzet, nimmt das Gestige oben herab, mischet es unter den Wein, Citronen-Safft, Wasser und Dottern, zuckert es nach Belieben, und thut ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darunter, lässet also alles bey dem Feuer, in einem Töpfflein oder Häfelein, zusammen gehen, und richtet sie dann an wie ein Eingerührtes.

6. Eine Marillen- oder Apricosen-Salsen.

Zwinget oder treibet den Safft und das Marck durch, mischet soviel Zucker, als des Saffts ist, darunter, lasset es zu gehöriger Dicken einsieden; Nehmet aber den Schaum oben herab / daß es schön lauter werde, und setzet es dann, neben dem Gebratenen, auf.

7. Eine Mandel-Salsen.

Ziehet die Mandeln im warmen Wasser ab, stosset sie klein, treibet sie mit Eßig oder Wein durch, zuckert selbige ein wenig, und traget sie also zu Tisch.

8. Eine Mandel-Salsen, auf andere Art.

Schählet einen Green oder Meer-Rettig, schneidet ihn würfflicht, stosset selbigen mit abgezogenen Mandeln, mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter, und treibet ihn mit einer Fleischbrüh durch.

9. Ein Weinbeer-Salsen.

Waschet gute schwartze Weinbeere aus einem Wasser, trocknet sie auf einem Tuch wieder ab, setzet sie mit ein wenig Wein in einem reinen Hafen zum Feuer / lasset selbige aber nicht sieden, sondern nur allein auffspringen; schlaget sie dann durch ein Sieb, lasset dieses durchgeschlagene ein klein wenig dünsten, und hebet es auf zu beliebigen Gebrauch, fürnemlich aber zu mancherley schwartzen Brühen; wiewohl man sie auch an statt einer Salsen zum Gebratens auffsetzen kan.

10. Eine Weixel-Salsen.

Nehmet zeitige Weixeln, oder saure Kirschen, stosset sie zusamt den Kernen, treibet sie durch; wann sie zu dick sind, giesset einen guten Wein daran, sollten sie zu sauer seyn, kan man sie auch ein wenig zuckern.

11. Noch eine Weixel- oder Kirschen-Salsen.

Mischet unter Weixel so viel ihr wollet, nach Belieben ein wenig schwartze Kirschen, zupffet sie von den Stielen ab, lasset selbige in einem stollichten Hafen, oder auch in einer Pfannen schweissen, daß sie wohl weich werden, und die Kern heraus fallen; Treibet sie dann durch ein grobslöcherichtes Sieblein, daß sowohl die Haut als das Marck durchgehen, und die Kerne nur allein davon kommen; Thut dann dieses durchgezwungene wieder in einen stollichten Hafen, und lasset es fein gemach auf einer Kohlen einsieden, biß es wohl dick wird; Rühret zuletzt Zucker und Gewürtz darunter, als Zimmet, Negelein, Muscatblumen, Muscatnüsse, ein wenig Jngber und Cardamomen, jedoch nicht gar klein, sondern ein wenig gröblicht zerstossen. Diese Salsen oder Latwergen, wann sie recht gemacht wird, kan man Jahr und Tage in einem Tiegel aufbehalten / und zu unterschiedlichen Sachen gebrauchen. Will man davon eine Salsen machen, und selbige zum Gebratens auffsetzen, wird ein wenig Wein daran gegossen, damit angezwieret, und so dünn gemachet als es beliebet. Man kan auch von dieser Latwergen oder Salsen eine gute Brüh über ein Wildpret, oder blau gesottene Karpffen, wie schon mit mehrern bey den Fischen beschrieben ist / machen; ingleichen auch, an statt einer Füll, zu Heffen-Küchlein oder andern Kräpfflein nach Gefallen gebrauchen.

12. Eine Lebkuchen-Salsen.

Reibet einen Lebkuchen, stosset Nußkern, zwingets mit Wein durch, es ist recht gut.

13. Ei-

13. Eine Nuß-Salsen.

Nimm Kern von welschen Nüssen, ein Semmelmehl oder geriebenes weisses Brod, und das Weisse von hart-gesottenen Eyern, stosse es untereinander, treibe es mit guten Wein durch / saltze und würtze es nach Belieben, und trage es dann mit dem Gebratenen zu Tisch.

14. Eine Quitten-Salsen.

Nimm schöne Quitten, reibe sie, presse den Safft davon aus; Wenn man dieses Quitten-Saffts eine halbe Maas hat, so nimmt man drey gute Hand-voll zeitige Weinbeer, (wiewohl die Muscateller-Trauben hierzu die besten sind,) zerstampffe solche, thue sie in den ausgepresten Quitten-Safft / lasse beedes miteinander sieden, biß es gantz Weixel-braun wird, seyhe es dann durch ein Tuch, und drucke die Bälge wohl aus, es wird zu einen solchen Seidlein Safft ein Viertel-Pfund Zucker gerechnet, lasset dann den Zucker und Safft ferner sieden, biß er gestehet. Schneide Citronen-Schalen würfflicht, laß sie mit dem Safft einen Sud thun, verwahre ihn dann in einem Glaß zum Gebrauch; es kan diese Salsen zu allerhand Brühen gebraucht, oder zu Gebratens aufgesetzt werden; man muß sie aber mit Wein abtreiben.

15. Eine Saurach- oder Wein-Lägelein-Salsen.

Schählet und schneidet etliche Quitten zu dünnen Plätzen oder Scheiben in ein frisches Wasser, lasset sie zimlich weich sieden; druckets darnach durch ein Tuch, nehmet dieses Saffts etwann eine halbe Maas, auch mehr oder weniger nach Belieben, und ein Pfund Zucker, siedet sie zu einem Julep; giesset dann den ausgepresten Safft von Saurach- oder Wein-Lägelein darein, so wird es schön roth, und lasset es also noch einen einigen Sud thun.

16. Eine Hiefen- oder Hagenbutten-Salsen.

Nehmet die Hiefen oder Hagenbutten, wann sie noch hart sind, schneidet selbige voneinander, daß der Saame oder die inwendige rauhe Körnlein heraus kommen; wann ihr nun eine Schüssel voll derselben also verfertiget, lasset sie drey Tage lang zugedeckt stehen, daß sie weich werden; machet dann ein Wasser in einem Topff oder Hafen siedend, und giesset es also sied-heiß an die Hiefen, daß es drey Finger breit darüber gehe. Wann es nun eine Viertel-Stund also gestanden, seyhet es wieder davon ab, treibet die Hiefen- oder Hagenbutten durch ein Sieb, läutert dann ein Pfund Zucker, mehr oder weniger

niger, nachdem der Hiefen viel oder wenig sind, und lasset ihn zimlich dick sieden; dann giesset nach und nach, und etwann auf einmal ein paar Löffel-voll dieses zuvor geläuterten Zuckers an das durchgesiebte Hiefen-Marck, und treibet es damit schön glatt ab. Wann nun der Zucker aller eingetragen worden, wird sie noch einmal aufgesotten, und so ist sie fertig. NB. Hiebey ist absonderlich zu erinnern, daß man ja den geläuterten Zucker nicht auf einmal an das Hiefen-Marck giesse, weil die Salsen davon gar grob und brocklicht würde, und sich so dann auf keine Weise glatt abrühren liesse, sondern allgemach, wie oben zur Genüge erinnert worden.

17. Eine Bertram-Salsen.

Hacket das Kraut klein, beitzet es über Nacht im Eßig, legets dann in einen geläuterten Zucker, und lasset es so lang sieden, biß dick wird; Wiewohl auch etliche an statt des Zuckers ein geläutertes Honig gebrauchen, zuvor aber das Kraut mit eingeweichter Semmel-Brosam vermischen, und in einem Seyher oder Durchschlag durchtreiben.

18. Eine Bertram-Salsen, auf andere Art.

Brühe die grüne Blätlein vom Bertram ab, hacke selbige klein, stosse sie in einen steinernen Mörsel; nimm zu einem Viertel-Pfund desselben gleichfalls ein Viertel-Pfund Zucker, oder drey Achtel-Maas schön geläutertes Hönig; läutere den Zucker, und lasse ihn ein wenig dick sieden, wirff alsdann den Bertram darein, daß er ein und andern Wall damit aufthue, und die rechte Dicke einer Salsen bekomme; Eben so wird sie auch mit dem Honig gemacht, und zu dem Gebratens aufgesetzet.

19. Ein Ampffer-Salsen.

Stosse einen Ampffer und Petersilien-Kraut miteinander in einen Mörsel, zwinge es mit Wein durch, giesse ein wenig Eßig darzu, streue Pfeffer und Zucker darein, und trage sie dann neben dem Gebratens zu Tisch. NB. Wann es beliebt / kan man den Ampffer nur allein nehmen, und das Petersilien-Kraut davon lassen.

20. Eine Löffelkraut-Salsen.

Brechet von dem Löffelkraut die Stiele ab, waschet selbiges, und lasset es wieder ein wenig ertrocknen; hacket es auf das allerkleineste, thut es in ein Schüsselein oder Schällein, giesset ein wenig Wein daran, doch nicht zu viel, daß es noch dicklicht bleibt, und zuckerts nach Belieben.

21. Eine

21. Eine gute Peterlein- oder Petersilien-Salsen.

Nimm grünes Peterlein- oder Petersilien-Kraut, stosse es in einem Mörsel, und drucke den Safft davon; lege darnach eine Semmel-Brosam in Eßig biß sie weich wird, lasse ein Stuck Zucker darinn zergehen, giesse den grünen Safft von Petersilien daran, lasse alles eine Viertel-Stund lang sieden, treibe es dann durch ein Sieb, giesse es in eine Schüssel, und laß kalt werden. Oder: Man kan auch Semmel-Brosamen in Wein und etwas Eßig weichen, alsdann das Petersilien-Kraut auf das kleineste hacken, und zusamt der eingeweichten Semmel durchzwingen, mit Zucker vermischen, auch harte Eyer klein hacken, und darunter rühren. NB. Auf diese Art kan man von Brunnkreß, Salbey, Melissen, und allerley grünen Kräutern eine annehmliche Salsen machen.

22. Eine Holler- oder Hollunder-Blüh-Salsen.

Man kan gar schöne wohl ausgeschlagene Hollerblüh abstreiffen, durch einen Durchschlag oder Sieblein den gelben Staub davon fegen, hernach mit heissen Wasser überbrennen, und wohl austrocknen; alsdann im Hönig oder Zucker sieden, biß es dicklicht wird wie eine Salsen, welche man zum Gebratens auffsetzen, zuvor aber, ehe man sie zu Tisch träget, mit ein wenig Wein anrühren, und dünner machen kan. Oder: Man treibet den zerstossenen Holler mit Wein durch, und würtzet ihn, thut braunen Zucker daran, rühret alles wohl untereinander, und träget es zu Tisch.

23. Eine andere gute Salsen.

Nehmet ein Pfund Zucker, wie auch Wasser, Wein und Eßig, jedes ein Viertel-Pfund, lasset es so lang miteinander sieden, biß es zu einer Salsen wird, und drucket dann zuletzt den Safft von Citronen darauf.

Achter Theil /

Weisend die Zubereitung der sogenannten

Vor-Richten.

1. Einen wilden Schweins-Kopff zuzurichten.
2. — — — — auf andere Art.
3. — — — — noch anderst.
4. — — — — auf noch eine andere Weise.
5. — — — — auf wieder eine andere Weise.
6. Ein Schweins-Kopff in Saltz.
7. Einen zahmen Schweins-Kopff wie einen wilden zuzurichten.
8. Ein Schweins-Köpfflein zuzurichten.
9. Einen Kalbs-Kopff zuzurichten.
10. Einen Kalbs-Kopff mit seiner Haut zuzurichten.
11. Einen Kalbs-Kopff zu braten.
12. Einen gebratenen Kalbs-Kopff zuzurichten.
13. Einen Kalbs-Kopff kalt zu verspeisen.
14. Ein Lamms- und Ziegen-Köpfflein zu braten und zu bachen.
15. Schaafs- oder Lämmer-Köpffe, auf Englische Art.
16. Eine gefüllte Ochsen-Zunge.
17. Eine Zunge zu rösten.
18. Eine geröstete Zunge in einer Spanischen Brüh.
19. — — — Capern-Brüh.
20. — — — Pohlnischen Brüh.
21. Gebeitzte Zungen zu braten.
22. Gebratene Zunge, auf andere Art.
23. Eine gesottene Zunge, in Green oder Meer-Rettig.
24. — — — auf andere Art, abzusieden.
25. Eine geräucherte Zunge zu kochen.
26. Geräuchert Rind-Fleisch zu kochen.
27. Geräuchert Kalb-Fleisch zu kochen.
28. Eine Lamms-Zunge zuzurichten.
29. Zungen von Kälbern, Lämmern, Schaafen oder Schweinen zuzurichten.
30. Zungen von Kälbern und Schweinen gespickt am Spieß zu braten.
31. Ein Ochsen-Hirn zuzurichten.
32. — — — auf andere Art.
33. — — — noch auf eine andere Weise.
34. — — — zu füllen.
35. — — — zu bachen.
36. Einen Ochsen-Magen zu kochen.
37. — — — zu füllen.
38. — — — auf andere Art.
39. Eine Ochsen-Wamme mit Zwiebeln.
40. — — — mit Petersilien-Kraut.
41. — — — auf andere Art.
42. — — — mit Limonien.
43. — — — mit Aepffeln.
44. — — — in einer andern Brüh.
45. Magenfalten oder Kutteflecke zu kochen.
46. — — — auf andere Art.
47. Schaaf- oder Kalbs-Wänstlein zu füllen.
48. — — — auf andere Art.
49. — — — noch anderst.
50. — — — auf eine noch andere Weise.
51. Schaaf- oder Kälber-Mägenlein zu kochen.
52. — — — — gefüllt zuzurichten.
53. Ein Kalbs-Kröß zu kochen.
54. — — — in einer Milchram-Brüh.
55. — — — in einer Majoran-Brüh.

56. Ein

56. Ein Kalbs-Kröß in einer Zwiebel-Brüh.
57. Eine Lunge in einer Zwiebel-Brüh.
58. — — in einer Butter-Brüh.
59. — — in einer Kümmel-Brüh.
60. — — in einem Netz zu braten.
61. — — auf andere Art.
62. — — zu bachen.
63. — — zu röstten.
64. Eine Leber zu dämpffen.
65. — — auf andere Art.
66. — — noch auf eine andere Weise.
67. — — Plätz-weiß zuzurichten.
68. — — in einer Zwiebel-Brüh.
69. — — zu füllen.
70. Einen Schock oder Leber-Reider zu machen.
71. Eine Leber von einem Kalb, wie eine Hirsch-Leber zuzurichten.
72. — — zu bachen.
73. — — auf andere Art.
74. — — auf noch eine andere Weise.
75. — — mit Grieß oder Grütz zu bachen.
76. — — zu braten
77. — — gantz zu braten.
78. — — in einem Netz zu braten.
79. Gänß-Lebern zu sieden.
80. — — zu braten.
81. — — auf andere Art.
82. — — zu bachen.
83. Kalbs-Miltzlein zu kochen.
84. — — zu füllen.
85. Schweinene Miltzlein zu braten.
86 Einen Rind- oder Ochsen-Niern zuzurichten.
87. — — — — besonders zuzurichten.
88. — — — — auf andere Art.
89. Einen Kalbs-Niern besonders zuzurichten.
90. Bocks-Nierlein in einer Brüh.
91. — — — gebachen.
92. Küh-Euter zu bachen.
93. — — zu sieden.
94. — — zu braten.
95. Ein Vorhäs, oder das vordere Theil von einen Haasen zuzurichten.
96. — — in einer Negeleins-Brüh.
97. — — im Pfeffer.
98. — — auf andere Art.
99. — — in einer Limonien-Brüh.
100. — — in einer Zwiebel-Brüh.
101. Eine Junge-Ganß in einer Limonien Brüh.
102. — — in einer weissen Limonien-Brüh.
103. — — in einer Zwiebel-Brüh.
104. — — in einer Aepffel-Brüh.
105. — — in einer Pohlnischen Brüh.
106. — — im Pfeffer.
107. Einen Ganß-Kragen zu füllen.
108. — — — auf andere Art.
109. — — — noch anderst.
110. — — — auf eine noch andere Weise.
111. Kalbs-Füsse in einer Milchram-Brüh.
112. — — in einer Petersilien- oder Majoran-Brüh.
113. — — in einer süssen Brüh.
114. — — in einer sauern Brüh.
115. — — auf besondere Art zuzurichten.
116. Einen Ochsen- oder Rinds-Fuß kalt zuzurichten.
117. — — — — mit Senff oder Mostart.
118. — — — — gesultzt.
119. Ein Rinds- oder Ochsen-Maul zuzurichten.
120. Eine Hecht- oder Karpffen-Prisade zu machen.
121. Eine Prisade zu machen.
122. — — — auf andere Art.
123. Eine Spanische Prisade.
124. Eine Holländische Prisade.
125. Eine Schweins-Prisade in einem Model, auf Welsche Art.
126. Einen Schweins-Käs zu machen.
127. — — — — auf andere Art.
128. Westphälische Hammen oder Schuncken zuzurichten.
129. — — — — auf andere Art.
130. Schuncken oder geräuchert Fleisch auf dem Rost zu braten.
131. Mett- oder Brat-Würste auf Niedersächsische Art.
132. Brat-Würste in Zwiebeln zu kochen.
133. Ein Gehäck zu Brat-Würsten.
134. Leber-Würste auf Holländische Manier.
135. Blut-Würste auf Niedersächsische Art.
136. Belonische Würste.
137. Französische Blut-Würste.
138. Würste auf Welsche Art.
139. — — — noch anderst.
140. Welsche Würste, auf eine andere Manier.
141. — — — auf eine noch andere Art.
142. — — — auf eine noch andere Weise.
143. Welsche Würste, so man Mortadellen oder Bolonesische Würste nennet.
144. Franckfurther Schwarten-Magen.
145. Geräucherte Spanferckeln zu machen.
146. Geräucherte Gänse.
147. Das Fleisch gut einzusaltzen.
148. — — — — — auf andere Art.
149. Das Fleisch recht einzusaltzen und aufzudörren.
150. Schweinen Fleisch zu räuchern.

Bericht, wie lang die fürnehmsten Vor-Richten zu sieden haben.

1. Einen wilden Schweins-Kopff zuzurichten.

Leget den wilden Schweins-Kopff, wann er zuvor gesenget und abgeputzet ist, in ein frisches Wasser, reibet ihn hernach mit einem saubern Ziegelstein wohl ab, damit das Schwartze und Unreine davon komme; waschet selbigen mit einem reinen Wasser aus, stecket ihm ein paar Hände voll Saltz ins Maul, und stopffet es wohl hinab; leget ihn alsdann in einen Hafen, giesset halb Wasser und halb Eßig daran, werffet noch drey guter Hände voll Saltz, einen guten Theil gantzes Ingbers, Pfeffer-Körner, Muscatenblumen, auch Lorbeere, dergleichen Blätter und Rosmarin-Zweiglein darein; lasset ihn sechs oder sieben Stunden lang sieden, nachdem er starck ist; Wann er nun eingesotten, giesset rothen Wein daran, damit das Fleisch schön roth werde, drehet den Kopff offt mit einem Löffel herum, daß er sich nicht anlege, und lasset ihn also gemach sieden, er bricht sonst gerne auf. So er nun weich ist, und ihr selbigen heraus nehmen wollet, seyhet zuvor die Brüh davon, und stürtzet ihn dann heraus auf einen grossen Telter; dabey aber wohl in acht zu nehmen, daß man ihn ja nicht bey dem Rüssel in die Höhe hebe, weil solchergestalt die beede Kiefer ausreissen: Wann er dann über Nacht erkaltet, leget ihn in eine Schüssel, und gebet ihm eine Citronen oder Pomerantzen ins Maul, streuet Blumwerck und Citronen-Plätze darauf, hänget an die Ohren Kräntzlein, und setzet ihm einen etwas grössern Krantz oben auf.

2. Einen wilden Schweins-Kopff zuzurichten, auf andere Art.

Wann der Kopff noch nicht abgeputzt ist, und man keine Mühe damit haben mag, lässet man ihn absengen, abbrühen, oder auch abscheeren; so aber noch etwas daran geblieben, senget man selbiges mit einem Wachs-Licht gar leichtlich ab; alsdann wird er geputzet, abgewaschen, und in einen Kessel oder grossen Hafen zum Feuer gesetzet, halb Wein, halb Eßig und halb Wasser daran gegossen, zuvor aber zimlich viel Saltz hinein gethan, starck gepfeffert und gesotten; Wann er nun fast fertig, wirfft man einen Stengel Rosmarin, drey Stengel Creutz-Salbey, und zwey Viertel ausgeschählte Citronen-Schelffen, darzu hinein, und lässet ihn ferner sieden, biß er weich ist; dann nimmt man ihn heraus auf einen grossen Teller, und putzet ihn sauber ab: Hierauf wird er in eine Schüssel geleget, und mit schönen Blumwerck

hier

hier und dar, an den Ohren aber mit vergulderen Rosmarin-Kräntzlein ausgezieret, ein Krantz auf den Kopff gesetzet, die Schüssel mit Lorbeer-Blättern beleget, und ihm eine Citronen ins Maul gestecket.

3. Einen wilden Schweins-Kopff noch anderst zuzurichten.

Erstlich wird der wilde Schweins-Kopff zwey Tage in ein frisches Wasser geleget, daß er wässere, darnach schneidet man ihn hinten auf, biß zu den Rüssel, gleichwie einen Kalbs-Kopff, wäschet ihn aus etlichen Wassern sauber heraus, greiffet mit der Hand fein wohl hinein, daß nichts unreines in dem Maul stecken bleibet, mischet Saltz und Pfeffer untereinander, würtzet den Kopff damit, so wohl innen als aussen, ein, und lässet ihn zwey Tage also im Saltz und Pfeffer liegen; Alsdann leget man den Kopff in einen Hafen, giesset eine Maas Wein, und anderthalb Maas Eßig daran, lässets halb einsieden, verfaumet ihn aber zuvor fleissig/ und giesset dann wieder eine Maas Wein und eine halbe Maas Essig, daran, wirfft Lorbeer nach Belieben darein, wie auch Ingber, Pfeffer, etliche Stängelein Rosmarin, und frische Lorbeer-Blätter, lässet ihn weich sieden; wann er dann wohl gesotten, wird er in eine Schüssel geleget, nach Belieben mit Blumwerck gezieret, und also zu Tisch getragen.

4. Einen wilden Schweins-Kopff, auf noch eine andere Weise zuzurichten.

Leget den Kopff, wann selbiger zuvor wohl abgeputzet worden, in ein Wasser, lasset ihn einen Tag und Nacht wässern/ und gebet ihm öffters ein frisches Wasser; nehmet ihn alsdann heraus, schneidet selbigen hinten bey der Trossel auf, waschet und putzet ihn sauber, spreisselt das Maul mit einem Holtz voneinander, daß man nachgehends eine Citronen oder Pomerantzen hinein stecken könne, setzet ihn in einen Kessel, saltzet und pfeffert ihn fein wohl, streuet Negelein Zimmet, und zwar jedes ein Loth gröblicht zerschnitten darein, werfft, etlicher Gebrauch nach, frische oder gedörrte Citronen-Schelffen/ ein wenig Wachholder-Beer, wie auch Lorbeer und dergleichen Blätter, samt etlichen Stengeln Rosmarin darzu, giesset drey Seidlein Eßig und so viel Wein, das übrige aber Wasser daran, daß der Kopff wohl in der Brüh liege, decket ihn fleißig zu/ daß er nicht ausrieche, lasset ihn wacker sieden, und schüret zu solchem Ende zimlich viel Kohlen unter den Kessel, oder um den Hafen, damit der Kopff recht über und über siede; solte nun das daran gegossene sehr eingesotten, der Kopff aber noch nicht weich genug seyn, giesset nochmahl nach Proportion Wein, Eßig und Wasser daran, und lasset

ihn ferner also sieden, biß er recht weich ist, auch wann er heraus genommen, und in eine Multern oder anderes raumliches Geschirr geleget worden, zwey oder drey Stunden liegen, damit er wohl verseyhe, bestecket ihn so dann über und über mit gantzen Negelein, und länglicht-geschnittener Zimmet, gantz tieff in das Fleisch, ingleichen auch mit abgezogenen und länglicht-geschnittenen Mandeln, aber doch nicht so tieff wie die Negelein und Zimmet, nicht weniger nach dem Lauff der Zeit mit Blumen, und von Citronen- und Pomerantzen-Schelffen gemachten Bögen; auch kan man von Tragant allerley zierlich gemachte Thierlein darzwischen, den Jäger aber oben auf die Blätter stecken, und also eine Jägerey zugleich mit vorstellig machen; Dann giebt man dem Kopff eine Pomerantzen in das Maul, und träget ihn auf einer Schüssel zu Tisch. NB. Wann ein wilder Schweins-Kopff bereits abgesotten worden, muß man ihn nicht nothwendig alsobald verspeisen, sondern man kan ihn auch noch zimlich lang gut aufbehalten, wann selbiger, so bald er aus dem Kessel genommen, in ein höltzernes Wännlein geleget, die Brüh, darinnen er gesotten, darüber gegossen, fleissig zugedecket, und öffters gute Achtung gegeben wird, daß er nicht anlauffe.

5. Einen wilden Schweins-Kopff auf wieder eine andere Weise zuzurichten.

Saltze den Kopff, laß ihn sechs Stunden in Wasser in einem grossen Hafen oder Kessel sieden, darnach bestreue ihn wohl mit Jngber, Pfeffer und Saltz, lege ihn auf den Rost laß ihn eine halbe Stund darauf braten, kehre ihn fein offt um, alsdann reibe einen Lebkuchen, und giesse Wein daran, laß ihn sieden, zwings durch, thue Weinbeer, Rosin, geschnittene Mandeln, Zucker und Gewürtz daran, laß wieder sieden, setze den Kopff auf eine Schüssel, gieb ihm eine Pomerantzen ins Maul, gieß auch Malvasier in die Brüh.

6. Ein Schweins-Kopff in Saltz.

Nimm zwey schöne halbe Schweins Köpffe, koche sie recht weich ohne Saltz/ unzerhackt, dann nimm die Beine rein heraus/ streue gut Gewürtz inwendig darauf, lege ein Serviette auf ein Bret, den einen halben Kopff darauf, die Schwarten unten, wenn du den andern auch inwendig gewürtzt, so lege ihn darüber, die Schwarten oben, und die Rüssel einander gegen über, die Köpffe müssen noch warm seyn, dann schlage das Teller-Tuch fein derb oben zu, lege wieder ein Bret und Gewicht darauf, biß es recht kalt ist, mache indessen ein Saltzwasser, das ein Ey träget, dann lege das gepreste darein, du kanst es an einem kühlen Ort lang erhalten, und dann Schnitten davon schneiden, auch Eßig darauf giessen.

7. Einen

7. Einen zahmen Schweins-Kopff wie einen wilden zuzurichten.

Schneidet dem Schwein den Kopff ab, senget denselbigen alsdann, und so noch etwas von denen Haaren daran hängen bleibet, nehmet sie mit einem scharffen Messer hinweg, beitzet selbigen zwey Tage lang in guten Eßig, giesset alsdann halb Wein und halb Eßig daran, werffet ein gut Theil Saltz, zerstossene Wachholder-Beere, wie auch etliche Lorbeer- und Salbey-Blätter darein, samt etwas gröblicht-zerstossenen Pfeffer, und etliche gantze Gewürtz-Negelein, lasset es alles zusammen sieden, gebet aber Achtung, und sehet fleißig nach, daß der Kopff nicht zu weich werde, sondern etwas härtlicht bleibe, leget ihn dann auf eine Schüssel, und bezieret selbigen gleich denen Köpffen von wilden Schweinen, wovon bereits in vorigen Beschreibungen genugsame Anweisung geschehen.

8. Ein Schweins-Köpfflein zuzurichten.

Putzet und waschet dasselbige, saltzet und siedet es aber nur ein wenig im Wasser ab, nehmet es dann aus der Brüh heraus, stecket es an einen Spieß, beträuffet es mit Schmaltz, und lasset es also abbraten.

9. Einen Kalbs-Kopff zuzurichten.

Schneidet am hintern Theil des Kopffs die Tressel ab, daß man mit einem Kochlöffel durchaus greiffen könne, ziehet das Blut hinten und vornen wohl heraus, waschet ihn erst aus kalten, leget selbigen hernach eine Stund lang in ein laulichtes Wasser, so wird er schön weiß, dann schiebet eine Hand voll Saltz ins Maul, giesset ein siedend Wasser daran, stecket ihn in einen Topff oder Hafen, welcher ziemlich groß ist, decket eine Stürtzen darüber, und lasset ihn drey Stunden, nachdem er groß ist, darinnen sieden; Wann er dann aus dem Hafen herausgenommen worden, so waschet ihn mit einem saubern Tüchlein ab, stechet das Schwartze aus den Augen, nehmet das Haar vom Maul und Ohren hinweg, setzet ihn auf einen Rost, schmieret ihn mit Butter, und schaffet, daß er bey einem hellen Feuerlein abbräune; streuet alsdann auf die Kienbacken Saltz und Ingber, öffnet oben den Hirn-Schedel ein wenig, streuet Ingber allein auf das Hirn, und traget ihn zu Tisch. Wer will, kan auch diese Brüh darüber machen: Schneidet einen Speck klein-würfflicht, lasset ihn in einem Pfännlein zergehen, daß die Grieben fein gelb bleiben, seyhet das Fette davon, giesset hin-

gegen

gegen ein wenig Eßig und Fleischbrüh daran, streuet Ingber und Pfeffer darauf, und lasset es zusammen aufsieden. Oder, man kan an statt des Specks, ein geriebenes Rocken-Brod im Schmaltz rösten, und mit Gewürtz in Fleischbrüh, Eßig, und ein wenig Wein aufsieden lassen; Dann setzet man den Kopff in eine Schüssel, und richtet die Brüh darüber, oder giesset sie neben hinein. Ingleichen mag man auch eine Citronen-Brüh darüber machen, wie selbige in dem sechsten Theil zu finden. Oder auch diese: Nehmet Zwiebeln, hacket sie klein, röstet sie im Schmaltz, giesset Fleischbrüh und Eßig daran, würtzet sie mit Ingber, Pfeffer, auch nach Belieben mit Negelein, thut ein wenig geröstetes Semmel-Mehl, und, so es gefällig, etwas klein-geschnittene Mandeln, Rosin und Weinbeere daran, lasset alles untereinander aufsieden, und richtet sie über den Kopff.

10. Einen Kalbs-Kopff mit seiner Haut zuzurichten.

Brühet einen Kalbs-Kopff, wie man insgemein ein Hun zu brühen pfleget, daß die Haare alle herab gehen, und die Haut schön weiß siehet, womit die Metzger oder Fleischhauer am besten umzugehen wissen; Wässert und waschet ihn auf das reinlichste, setzet selbigen in einem siedenden Wasser zu, werfet so viel Saltz darein als nöthig, und lasset ihn dann ferner sieden, wie einen andern Kalbs-Kopff ohne Haut. Wann er dann fertig, trocknet ihn entweder auf dem Rost ab, oder machet also, unabgebräunet, eine Milchram- oder Speck- oder aber eine gelbe und saure Brüh darüber, nach Gefallen.

11. Einen Kalbs-Kopff zu braten.

Wann der Kalbs-Kopff wohl gereiniget und gewaschen, kochet man selbigen in einem Kessel in weissen Wein und Wasser, und wann er mürb worden, so schneidet man die eine Helffte des Kopffs in kleine Stücklein, thut hernach etliche Austern, Muscaten-Blumen, ein wenig Austern-Brüh, ingleichen etliche Sardellen, (welche hierzu sehr tauglich) zusammen in eine Schüssel, und machet eine Fleischbrüh, mit Eyerdottern vermenget, darüber, decket es mit dem andern halben Kopff zu, und träget es zu Tisch NB. Der halbe Kopff muß aber auf einem Rost abgebräunt werden.

12. Einen gebratenen Kalbs-Kopff zuzurichten.

Man nimmt einen schönen weissen Kalbs-Kopff, wäscht ihn aus etlichen Wassern sauber aus, alsdann wird er im Wasser und Saltz nur übersotten, dann nimmt man ihn aus dem Wasser, darinnen er gesotten hat,

macht

macht ein klein Loch bey dem Hals in die Hirnschalen, daß man das Hirn ausnehmen könne, thut die Adern und Haut von dem Hirn, zerrühret solches, mischet ein weisses in Schmaltz geröstetes Brod, wie auch Rosin, Mandeln, und Weinbeere darunter, schlägt Eyer daran, und füllet es in den Kopff, bindet ihn zusammen, steckt ihn an den Spieß, und schmieret ihn immerzu mit Butter. Auf die letzt kan er mit weissen oder geriebenen Rocken-Brod bestreuet werden. Es muß dieser Kopff zwey Stunden, oder zwey und eine halbe Stund aufs längste braten. Wenn er denn fertig ist, wird er in eine Schüssel gelegt, und ihme in die Augen und in das Maul Lorbeer- oder Rosmarin-Sträußlein gestecket, und zu Tisch getragen.

13. Einen Kalbs-Kopff kalt zu verspeisen.

Wann der Kalbs-Kopff sauber gewaschen ist, so setze ihn im Wasser, Wein und Eßig, eines soviel als des andern, zum Feuer, thue Saltz/ zerschnittenen Ingber, Muscaten-Blumen, Cardamomen, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin und Tymian daran; Laß dieses alles mit dem Kopff sieden, wenn er dann weich ist, so lasse ihn in der Brüh, darinnen er gesotten hat, erkalten. Will man ihn auftragen, so wird er aus der Brüh genommen, aufrecht in eine Schüssel gestellt, in das Maul und in die Augen grüne Sträußlein gesteckt, und der Rand der Schüssel von kleinen Schällein mit allerhand gefärbten Eßig, Senff, Eßig-Kimmerlingen, auch grünen Blättern gezieret. NB. Man kan auch auf solche Weise den Kopff von einem halb-gewachsenen Schwein zurichten.

14. Ein Lamms- Geiß- oder Ziegen-Köpfflein zu braten und zu bachen.

Ein Lamms- Geiß- oder Ziegen-Köpfflein kan man auch gantz auf diese Manier zubereiten, sieden und abbräunen, wie den vorhin beschriebenen Kalbs-Kopff, mit oder ohne Brüh, ingleichen auch die Geiß- oder Ziegen-Köpfflein; Will man aber die Lamms- oder Ziegen-Köpfflein gebachen haben, kan man solche, nachdem sie abgesotten sind, gantz zerlegen, die Ohr-Bäcklein ablösen, die Zunge schählen, und das Hirn auch heraus thun/ dann Eyer zerklopffen, solche Stücke, wie auch das Hirn dadurch ziehen, und heraus bachen. Oder man kan auch einen andern Teig von Mehl, Wein und Eyern darzu machen, oder so es mehr beliebt, Kern oder süssen Raum, an statt des Weins, nehmen, und besagter massen heraus bachen.

15. Schaafs- oder Lämmer-Köpffe, auf Englische Art.

Man kochet sie in soviel Wasser, daß sie davon bedecket werden, nach Belieben, mit allerhand Gewürtz, machet eine dicke Brüh daran, mit durchgesiebten Haber-Mehl und Raum, thut etwas sauber-gewaschene Rosin und Weinbeere daran, auch ein wenig Saltz. Wenn man sie nun anrichten will, thut man etwas Spanischen Wein, oder Sect und Zucker darzu.

16. Eine gefüllte Ochsen-Zunge.

Kochet eine frische Ochsen-Zunge, wenn sie nun fertig, so ziehet die Haut davon ab, und schneidet sie in der Länge von einander, machet das mittelste Weiche fein heraus, doch also, daß die Zunge ihre Form behält; Hacket alsdenn das herausgemachte Fleisch, und thut darzu geröstetes Brod, Gewürtz, auch ein paar Eyer, Citronen-Schalen, Mandeln, Rosin, und Citronat, alles nach eines jeden Belieben, machet es untereinander / und schmieret es wieder in die ausgehöhlte Zunge, bestreuet sie mit geriebenen Semmeln, und bachet sie in vieler Butter braun, machet eine dünne Weinbeer-Brüh darüber, und richtet sie an.

17. Eine Zunge zu rösten.

Nehmet eine Zunge von einem Ochsen, waschet, saltzet und siedet selbige, bis sie weich wird, leget sie hernach in eine Schüssel, ziehet sie ab, und schneidets halb entzwey, doch also, daß sie noch aneinander hange, werffet eine Butter in eine Pfanne, lasset sie darinnen zergehen, bis sie etwas braun wird, leget die Zunge darein, röstet und leget sie hernach in eine Schüssel / decket sie zu, thut von der braunen Butter aus der Pfannen, darinn die Zunge geröstet worden, darein, giesset ein wenig Citronen- Holbeer- oder Rosen-Eßig darzu, streuet Jngber und Pfeffer darein, lasset alles zusammen aufsieden, giesset es dann über die Zunge, und streuet nochmahl Jngber darauf.

18. Eine geröstete Zunge in einer Spanischen Brüh.

Siedet eine frische Zunge weich ab, ziehet die äussere Haut davon, und röstet die Zunge im Schmaltz, lasset sie dann in der Pfannen, wohl zugedeckt, von ferne beym Feuer stehen, daß sie nicht erkalte, sondern gantz lind dämpffe, und machet diese Brüh darüber: Hacket Citronen und Limonien klein, lasset sie im Wein sieden, treibet sie durch einen Seyher, thut die Brüh in ein Häfelein, streuet Zucker, Trisanet, Pfeffer, Cardamomen und ein

wenig

wenig Saffran darein, wie auch, nach Belieben, einen Löffel voll Aepffel- oder Birn-Safft, ein wenig Rosen-Eßig und Zwiebeln darzu, lasset es also wohl zusammen auffsieden; Schneidet inzwischen ein Achtel-Pfund abgezogener Mandeln länglicht, und leget selbige zu unterst in die Schüssel, dann sie dörffen nicht mit gesotten werden, und dann die Zunge darauf; Machet ein wenig Malvasier in einem besondern Häfelein heiß, mischet ein wenig Trisanet darunter, und richtet ihn über die Zunge, giesset dann die zuvor besagte Brüh von gehackten Citronen darüber, und bestreuet den Schüssel-Rand mit Zucker und Trisanet, beleget die Zunge mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen, und traget sie zu Tisch.

19. Eine geröstete Zunge in einer Capern-Brüh.

Lasset die Zunge, es seye gleich eine gantze oder halbe, zwey oder drey Täge im Saltz liegen, oder aber kochet sie gleich frisch ab, und lasset sie wie ein Rindfleisch sieden; schählet dann, wann sie weich ist, die äusserste Haut davon ab, machet ein Viertel-Pfund Schmaltz in einer Pfannen heiß, und röstet die Zunge darinnen, aber nicht gar hart, wendet sie zum öfftern in der Pfannen um, und leget sie dann in eine Schüssel; Nehmet alsdann ein anderes Pfännlein, giesset eine gute Fleischbrüh darein, thut etwas Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh, Zucker, und ein gut Stück Butter und Capern darzu, lasset alles zusammen einen Sud thun, und giesset es über die Zunge.

NB. Wer will, kan ein wenig Mehl im Schmaltz rösten, Fleischbrüh daran giessen, Capern, Gewürtz, und ein Stück Butter darunter mischen, und es also zusammen auffsieden lassen; Oder man kan auch, an statt des gerösteten Mehls, ein Stück geröstetes Rocken-Brod in der Brüh mit kleingehackten Capern auffsieden lassen, durchzwingen, alsdann mit dem Gewürtz, und noch mehr andern Capern auffsieden lassen, und über die Zunge anrichten.

20. Eine geröstete Zunge in einer Pohlnischen Brüh.

Die Zunge wird auf die zuvor besagte Art allerdings geröstet, und dann diese nachfolgende Brüh darüber gemacht: Schneidet kleine Zwiebelein würfflicht, röstet sie ein klein wenig im Schmaltz, drucket selbige wohl heraus, und werfft in eben dieses Schmaltz ein paar Löffel voll Mehl, lasset es gleichfalls darinnen rösten, giesset dann ein wenig Fleischbrüh darein, lasset sie mit dem Mehl auffsieden, werffet die geröstete Zwiebeln auch darzu, streuet Pfeffer, Muscatenblüh Jngber, und etwas Saffran darein, giesset ein klein wenig Eßig darzu, lasset alles zusammen ferner sieden, und giesset es über die im Schmaltz geröstete Zunge.

21. Eine gebeitzte Zunge zu braten.

Lasset die Zunge etliche Tage, oder so lang im Eßig beitzen, bis sich die Haut von selbiger abziehen lässet, dann ist sie genug gebeitzt; spicket, saltzet und pfeffert sie hierauf ein wenig, thut ein Schmaltz in eine Brat-Pfanne, und lasset sie also in einem Bach-Oefelein braten, drucket aber gegen die Letzte Citronen-Safft darein. Wann sie dann fertig, leget selbige in eine Schüssel, giesset die Brüh aus der Brat-Pfannen darüber, und bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen.

22. Eine gebratene Zunge, auf andere Art.

Siedet die Zunge weich, ziehet die äusserste Haut davon ab, und bräunet sie auf einem Rost; Stosset indessen abgezogene Mandeln mit ein wenig Wein und Fleischbrüh ab, schüttet solches in ein Töpfflein oder Häfelein, giesset noch ein wenig Wein, und etwas Eßig hinzu, streuet Pfeffer, Zimmet, ein wenig Saffran und Zucker darein, mischet auch, nach Belieben, etwas von kleinen Weinbeerlein oder Corinthen darunter, brennet, so ihr wollet, ein Stäublein Mehl darein, und lasset es alles zusammen wohl sieden, daß die Brüh nicht zu dick und nicht zu dünn werde; Leget dann die abgebräunte Zunge in eine Schüssel, und richtet die Brüh darüber.

23. Eine gesottene Zunge in Green oder Meer-Rettig.

Ziehet Mandeln ab, stosset sie klein / reibet einen Green oder Meer-Rettig an einem Reib-Eisen, und mischet die gestossene Mandeln darunter; streuet nach Belieben ein wenig Muscatenblüh und Jngber darein, giesset eine halbe Maas Fleischbrüh daran, und lasset alles zusammen einen Sud thun; Wann dann die Zunge weich gesotten, und die äusserste Haut abgezogen worden, leget selbige halb entzwey geschnitten in eine Schüssel, richtet obige Brüh mit dem Meer-Rettig darüber, und traget sie zu Tisch.

24. Eine frische oder auch eingesaltzene und abgeschwelckte Zunge, auf andere Art abzusieden.

Es gilt alles gleich, man nehme eine frische, eingesaltzene, oder auch nur einige Tage im Rauch gehangene und abgeschwelckte Zunge, lasset sie genugsam sieden, alsdann schneide man selbige zu Plätzen, dann röste man ein wenig Mehl in einem Pfännlein etwas braun, und brenne es über die Zungen-

Plätze,

Plätze, so man bereits in eine Schüssel geleget hat, man würtze sie ferner mit Pfeffer und Negelein, giesse Wein und Eßig mit ein wenig Butter daran, und lasse alles zusammen aufsieden, dann streue man würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf, und beziere sie mit dergleichen Plätzen.

25. Eine geräucherte Zunge zu kochen.

Eine geräucherte Zunge wird fürnemlich mit warmen Wasser abgerieben, gewaschen, und über Nacht darinnen liegend gelassen, zumal so sie was hart gesaltzen ist; dann siedet man selbige ab, biß sie weich wird, und die grobe Haut sich herab ziehen lässet; Schneidet sie hierauf in der Mitte also voneinander, daß sie an dem hintern drüsigten Theil gantz und aneinander bleibe; dann leget man sie entweder allein, oder aber zu einen Stuck Fleisch, oder auch einigen Hünern und Capaunen, welche/ wie ebenfalls das Fleisch, bereits zuvor abgesotten worden, in eine Schüssel, und richtet einen mit Fleischbrüh angemachten Green oder Meer-Rettig darüber: Wiewohl man sie auch also kalt zu einen Salat aufsetzen, oben mit Petersilien-Kraut, und den Rand der Schüssel mit Blumen bestreuen und auszieren kan.

26. Gedörrt oder geräuchert Rindfleisch zu kochen.

Das geräucherte Rindfleisch ist am besten, und alsdenn ein recht angenehmes Essen, wenn es halb geräuchert ist/ ist es aber gantz geräuchert, muß man es ein oder zwey Nächte ins Wasser legen. Man kochet es nur im blossen Wasser gar, und isset es mit Senff, warm oder kalt. Man schneidet es auch in Scheiben, und leget es um den Salat; ingleichen unter durchgeschlagene Erbsen, und dürre gekochte Birnen, ist es ein gut Essen.

27. Geräuchert Kalbfleisch zu kochen.

Dieses muß von einem guten starcken Kalb seyn, und nur die Keulen oder Schlegel, sonst taugt es nicht; Wenn es halb geräuchert, ist es ein gut Essen. Wird sonst in allen, wie das geräucherte Rindfleisch zugerichtet.

28. Eine Lamms-Zunge zuzurichten.

Die Zunge ist trefflich delicat, man kan sie wohl vor vornehme Leute aufsetzen, zuvor aber muß man, wenn sie gekocht, die obere Haut biß auf den Schlund abziehen, hernach spaltet man sie voneinander, und streuet gerieben Brod und Saltz darüber, leget sie alsdann auf einen Rost, und wann sie auf einer Seiten braun ist, wendet man sie um, und bestreuet sie wiederum, unterdessen biß sie geröstet wird, machet man eine Brüh von Weinbeer-Safft

und Fleischbrüh, um solche darüber zu giessen. Man kan sie auch gantz lassen, und mit einer kurtzen Brüh, Erdschwämmen und Kälber-Würstlein stooven, oder in eine Pasteten machen, und nach eines jeden Goust oder Belieben zurichten auf vielerley Arten, wenn man ihr nur die rechte Würtzung giebt.

29. Kalbs- Lamms- und Schwein-Zünglein zuzurichten.

Diese kleinere Zünglein werden ebenfalls abgesotten biß sie weich sind, und man die obere Haut davon abziehen kan; dann entweder auf einem Rost abgebräunet, oder aber im Schmaltz geröstet, wie die zuvor beschriebene Rinds- oder Ochsen-Zungen, auch eben dergleichen Brühen, nach Belieben darüber gemacht, oder auch kalt zum Salat zu Tisch getragen.

30. Kälber- oder auch Schweins-Zünglein gespickt am Spieß zu braten.

Zu erst übersiede diese Zünglein im Wasser, dann ziehe man ihnen die äussere grobe Haut ab, spicke sie hernach mit länglicht-geschnittenen Speck, biege sie etwas in die Krümme, und stecke sie also an den Spieß, daß derselbe hintere Theil hinein, und vornen ohnweit der Spitze wieder heraus gehe, sodann beträuffe man selbige, und lasse sie folgends braten; Inzwischen mache man eine Brüh von halb Eßig, halb Wein zusammen, zuckere sie nach Belieben, streue Muscatenblüh und etwas wenigs Negelein darein, lasse sodann alles zusammen sieden, und richte diese Brüh über die gebratene Zünglein an.

31. Ein Ochsen-Hirn zuzurichten.

Nehmet ein Ochsen-Hirn, waschet selbiges reinlich aus dem Wasser, leget es in eine Schüssel, giesset warmes Wasser darüber, und putzet es fleissig ab, damit das blutige Häutlein und die Aederlein davon kommen; leget es dann ferner in einen stollichten Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer und Ingber darein, lasset alles eine gute halbe Stund sieden; wann es gesotten hat, nehmet das Hirn aus der Brüh schneidet Plätzlein daraus, wie von den Briesen oder Drüsen, thut es nochmal in den stollichten Hafen, und giesset ein wenig frische Fleischbrüh daran, thut Pfeffer, Ingber, Muscatblüh, Schmaltz oder Butter darzu, lasset es wohl aufsieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde; richtet alles so dann an, und streuet zuletzt noch ein klein wenig Ingber oben darauf.

32. Ein Ochsen-Hirn zu kochen, auf andere Art.

Bereitet das Ochsen-Hirn, wie oben gedacht, daß es nemlich fleißig geädert,

dert, aus etlichen Wassern gewaschen, und also schön weiß werde; giesset so viel Eßig in eine Pfannen, daß er im Sud über das Hirn gehe, werffet ein Händlein voll Saltz in den Eßig, und lasset ihn sieden, leget mitten in dem Sud das Hirn hinein, daß es wohl über und über siede, damit das Hirn was körnicht werde: Alsdann seyhet den Eßig herab, doch nicht allen, sondern lasset ein wenig in der Pfannen, streuet Jngber, Muscatenblüh, und ein wenig Cardamomen darein, werffet ein gut Stück Butter darzu, und lasset es nochmal einen Sud aufthun, schüttet es dann in eine Schüssel, schneidet ein Eyer-Ringlein, oder anderes Eyer-Brod würfflicht geschnitten, röstet es dann im Schmaltz, und brennet solches auf das Hirn, ist aber des Schmaltzes zuviel daran, so giesset es herab, damit es nicht zu fett werde, und richtet es dann an. NB. Man kan, welches noch besser ist, den Eßig davon seyhen, und eine gemeine Fleischbrüh darüber machen, oder das Hirn nur, wie es aus dem Eßig kommt, zu Tisch tragen, Peterlein-Kraut darauf streuen, und Rosen- oder Holbeer-Eßig darzu auffsetzen.

33. Ein Ochsen-Hirn, noch auf eine andere Weise.

Wässert und putzet das Hirn, wie vor gedacht, daß es schön weiß werde; leget selbiges in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh und Eßig daran, brennet ein wenig Mehl darein, streuet auch Negelein und Pfeffer darauf, lasset solches wohl, und zuletzt ein Stücklein Butter mit auffsieden: Oder man kan auch an statt der Negelein klein geschnittene Zwiebeln samt dem Mehl rösten, in der Fleischbrüh und Eßig mit sieden lassen, selbige ein wenig mit Saffran gilben, und sodann in eine Schüssel anrichten.

34. Ein gefülltes Ochsen-Hirn.

Bereitet das Hirn, wie schon zum öfftern erwähnet worden, lasset selbiges in der Fleischbrüh abschüpffen, hacket es gantz klein, röstet ein Semmel-Mehl im Schmaltz, mischet Weinbeere, Rosin, wie auch geschnittene und abgezogene Mandeln darunter, saltzet es ein wenig, würtzet es mit allerhand guten Gewürtze, absonderlich mit Zimmet und Zucker, schlaget Eyer so viel als nöthig daran, dann diese Füll muß ein wenig dünn seyn, wie zu einer gefüllten Leber, rühret alles wohl durch einander, füllet es in ein Netz, nähet solches zu, und bachet es in einer Pfannen, wie die in diesem Theil beschriebene Leber.

35. Ein gebachenes Rinds- oder Ochsen-Hirn.

Säubert und bereitet das Hirn auf das schönste, setzet solches in halb

Wein halb Wasser zu, und lasset es sieden, biß es schön körnicht wird, saltzet und nehmet es aus der Brüh heraus, schneidets zu Scheiben oder Plätzlein, ziehets durch ein zerklopfftes Ey, bachets aus einem Schmaltz, machet eine gute süsse Brüh darüber von geschnittenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen und Rosinen: Wiewohl man auch eine Zimmet-Brüh darüber machen, oder auch also trocken gebachen zu Tisch tragen kan.

36. Einen Ochsen-Magen zu kochen.

Schneidet den Magen neben, wo er schmal ist, auf, reiniget, waschet, und setzet ihn im Wasser, es sey gleich ein kaltes oder warmes, des Tags zuvor zum Feuer, lasset ihn sieden biß er weich wird, daß man ihn essen kan; seyhet alsdann die Brüh davon herab, leget ihn auf einen erdenen Teller, streuet Saltz und Pfeffer darauf: Dabey ist aber zu erinnern, daß man die Wammen, Wänste und Mägen von Anfang nicht gleich, sondern erst eine Stund vor dem Anrichten saltzen müsse, weil sie sonst gar roth werden; Nehmet dann eine breite Pfannen, machet darinnen ein frisches Schmaltz heiß, leget den Magen hinein, daß das Krause unter sich komme, und röstet ihn also, daß die Pfannen dabey immerzu herum geschwungen werde; auch muß man jezuweilen mit einem Gäbelein helffen, damit sich selbiger nicht anlege. Wann er nun schön braun und rösch ist, wird er in eine zuvor warm gemachte Schüssel gelegt, damit er nicht bestehe, zuvor aber ein wenig Schmaltz unten hinein gegossen, und oben auf mit Saltz und Ingber bestreuet.

37. Ein gefüllter Ochsen-Magen.

Putzet und bereitet den Magen, wie oben gedacht, man muß aber, so viel möglich, sehen, daß solcher nicht aufgeschnitten, sondern mit Vortheil umgewendet, und gleichwohl inwendig, der Gebühr nach, ausgeputzt, und so dann wieder umgekehret werde, daß das rechte heraus komme; Hierauf muß man ihn im Wasser zusetzen, und nur ein wenig abschüpffen lassen, (wiewohl er sich gleich also frisch besser füllen lässet,) indessen machet man folgende Füll zusammen: Nehmet Petersilien-Kraut, klaubet, waschet und hacket solches, mit etwas Marck oder Speck, klein, röstets mit einer geriebenen Semmel oder Weck im Schmaltz, schlaget Eyer daran; ist die Füll zu dick, kan man ein wenig Milch darzu giessen, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscatnuß, rührets untereinander, thut nach Belieben auch ein wenig Milchram daran, oder an statt des Petersilien-Krauts, ein bey uns so genanntes Mayen-Kraut und Zwiebeln, füllet es in den Magen, nähet ihn oben zu, leget selbigen wieder in die Brüh, und lässet ihn ferner sieden, biß er gar weich werde; Lässet ihn alsdann,

wann

wann er heraus genommen worden, abseyhen, röstet solchen in einer Pfannen im Schmaltz, daß er wohl rösch werde, und träget ihn zu Tisch. Wer will, kan auch eine Brüh darüber machen, absonderlich über den ungefüllten nechst vorhergehenden beschriebenen; Nehmet nemlichen eine oder zwey grosse Zwiebeln, hacket sie klein, und röstet sie im Schmaltz, biß sie braun werden, thut, so ihr wollet, nur ein klein Stäublein Mehl darzu, und brennet es mit ein; schüttet dann solches in ein Häfelein, giesset eine Fleischbrüh daran, würtzets mit Pfeffer, Ingber, und ein wenig Muscatnuß, giesset auch etwas Rosen-Essig darzu, damit sie etwas säuerlicht werde, lasset alles ein wenig miteinander sieden, und giesset solche Brüh über den obbesagter Massen zubereiteten Ochsen-Magen.

38. Ein gefüllter Ochsen-Magen, auf andere Art.

Nimm eine gute fette Hennen, wann die gebrühet, rein gemachet und gewässert, so querle sechs Eyer in einem Topff oder Hafen, thue gehackte Petersilien, Ingber, Pfeffer, Safran und Saltz darzu / gieß es in die Hennen, verknüpffe sie oben an dem Hals, daß es nicht auslauffe, und nähe sie unten zu, bestecke sie mit Negelein und Zimmet, und stecke sie in den Rinds-Magen, der zuvor schön rein gemachet ist, thue darzu geschnittene Mandeln, und kleine Rosin, vernähe den Magen auch, stecke ihn in einen siedenden Topff mit Wasser, saltze, und laß ihn fein gemach kochen, biß er gut ist, spick ihn denn mit Zimmet und Negelein, leg ihn in heiß geschmeltzte Butter, laß ihn fein bräunlicht werden, dann gieß die Butter herunter, und gieb ihn so, oder mache eine gute Brüh darüber.

39. Eine Rinds- oder Ochsen-Wamme mit Zwiebeln.

Zuförderst putzet die Wammen, und schneidet Stücklein daraus, leget sie in einen reinen Hafen, giesset Wasser daran, lasset selbige des Tags zuvor sieden, decket sie aber mit keiner eisernen sondern nur erdenen Stürtze zu, dann sie wird sonsten gar zu schwartz, und lasset sie also etliche Stunden sieden, hernach thut sie vom Feuer hinweg, und lassets über Nacht stehen; des andern Tags frühe kan man wieder daran giessen, und dann ferner sieden lassen, biß sie weich wird; eine Stund zuvor aber, ehe man die Wamme in die Brüh einmachet, kan man sie erst saltzen, sonst wird sie gerne roth; Wann solche nun recht weich gesotten, so seyhet die Brüh herab, schneidet die Wammen zu klein-länglichten Stücklein, thut sie in einen stollichten Hafen, und machet ferner, in einer nicht gar zu grossen Pfanne, diese Brüh zusammen; Schneidet Zwiebeln klein, röstet solche samt ein paar Löffel voll Mehl, schön liecht-gelb,

im Schmaltz, giesset an die geröstete Zwiebeln und Mehl eine gute Fleischbrüh, thut dann einen guten Theil sauren Milchram daran, ein wenig Saffran, wie auch etwas Jngber und Pfeffer, giesset ein wenig Eßig darzu, lasset diese Brüh in der Pfannen nicht lang miteinander auffieden, alsdann giesset sie über die eingeschnittene Wammen in den stollichten Hafen, und lasset es also noch eine gute halbe Stunde miteinander sieden.

40. Eine Rinds- oder Ochsen-Wamme in Petersilien- oder Peterlein-Kraut.

Bereitet und putzet die Wammen, wie vorgedacht, schneidet sie zu viereckigten Stücklein, setzet selbige im Wasser zu, saltzet solche etwann eine Stund zuvor, wann sie schier genug gesotten; Jst sie nun gantz weich, so leget's auf einen erdenen Teller, lasset sie zuvor verseyhen, nehmet einen stollichten Hafen, thut einen guten Theil Milchram darein, wie auch Pfeffer, Jngber, Muscatnuß, und nur ein gar klein wenig Saffran; lasset ein frisches Schmaltz heiß werden, und thut zwey Löffel voll Mehl darein, welches aber nicht gar lang muß geröstet werden, damit es liecht und weiß bleibe; giesset dann eine Fleischbrüh in das Pfännlein, wo das geröstete Mehl ist, rührets untereinander, und giesset es zusamt ein wenig Eßig in einen stollichten Hafen; thut etwas von zerschnittenen oder zerhackten Peterlein oder Petersilien-Kraut hinzu, rühret die Brüh untereinander, leget die Wammen darein, und lassets mit einander auffieden. Es muß aber dißfalls nur etwann eine halbe Stund lang vor dem Essen diese Brüh daran gemacht, und also gleich darüber gerichtet werden; Wer will, kan wie zuvor noch ein wenig Petersilien-Kraut darauf streuen: Oder ein weiß-geriebenes, auch würfflicht-geschnittenes Brod im Schmaltz rösten, und darauf brennen.

41. Eine Wamme mit Petersilien-Kraut, auf andere Art.

Wann die Wamme allerdings abgesotten worden, wie bereits gesagt, giesse in einen stollichten Hafen eine Fleischbrüh daran, klaube, wasche, und hacke dann einen Peterlein oder Petersilien-Kraut klein, röste es, vermittelst etwas wenig Schmaltz in einer Pfannen, mische Semmelmehl darunter, würtze es mit Jngber, Pfeffer und etwas Muscatnuß, thue es zu der Wammen in den stollichten Hafen, lasse alles zusammen sieden, schwinge es aber öffters untereinander, damit es sich eines theils besser vermische, andern theils aber desto weniger anlege, wirff zuletzt ein Stücklein Butter darein, und brenne entweder würfflicht-geschnittenes, oder nur geriebenes weisses, jedoch aber geröstetes Brod darauf.

42. Eine

42. Eine Wamme in einer Limonien-Brüh.

Putzet und säubert die Wamme auf das schönste, schneidet selbige Stücklein-weiß, und siedet sie ab, wie bekannt; wann sie weich gesotten hat, und vorher gesaltzen ist / nehmet selbige aus der Brüh heraus, thut sie in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, mischet ein wenig geriebenes Semmelmehl darunter, oder aber an dessen statt ein zuvor im Schmaltz eingebrenntes Mehl, schneidet eine Limonien halb zu Plätzlein, und halb klein und würfflicht, werfft sie auch darzu hinein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Muscatnuß, und lasset alles noch eine halbe Stund aneinander, und zuletzt ein gut Stuck Butter damit aufsieden / so gewinnet es eine dicklichte Brüh; Wobey dann noch einmal zu erinnern, daß man sie erst etwann eine Stund zuvor, ehe sie aus der Brüh kommet, und ja nicht eher saltzen müsse.

43. Eine Wamme in einer Aepffel-Brüh.

Wann die Wamme allerdings abgesotten, und schön weiß ist, wird sie zu viereckigten Stücklein geschnitten, im Schmaltz geröstet, und in einen stollichten Hafen geleget; dann nimmt man Pürg- oder andere säuerlichte Aepffel, schählet und hacket sie klein, mischet selbige unter die Wammen, röstet auch ein geriebenes weisses Brod im Schmaltz, und thut es daran, giesset dann eine Fleischbrüh darzu, würtzet und lasset es eine Weile sieden: Dann richtet man die Wammen in eine Schüssel, und giesset die Brüh darüber.

44. Eine Wamme in einer andern Brüh.

Die Wamme wird gesotten, wie bekannt, alsdann in Stücklein zerschnitten, in einen stollichten Hafen geleget, warme Fleischbrüh daran gegossen, mit Jngber, Pfeffer und Muscatnüssen gewürtzet, etwas Eßig zugegossen, und ferner gesotten, auch, wann sie fast fertig, gesaltzen: Jndessen reibet oder schneidet man ein weisses Brod würfflicht, röstet es im Schmaltz, richtet die Wammen in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und brennet das geröstete Brod oben darauf.

45. Magenfalten oder Kuttelfleck zu kochen.

Waschе und putze die Kuttelfleck auf das allerschönste, absonderlich zwischen dem geblätterten, daß nichts unsaubers von der schwartzen Haut daran bleibe; selbige aber kan man mit laulichten Wasser gar wohl herab waschen, so werden sie desto schöner und weisser, dann wasche man sie nochmal aus einem frischen Wasser, setze sie nach diesem in einem Hafen mit Wasser zu, daß sie

sieben Stunden lang sieden, biß sie weich sind, man muß sie aber erst, wie die Wammen, etwan eine Stund zuvor, ehe solche fertig sind, saltzen, so werden sie auch schöner und weisser, wann sie eingesotten, muß man immer warmes Wasser zufüllen, und etwann eine halbe Stunde zuvor, ehe man sie zu Tisch tragen will, aus dieser Brüh heraus nehmen, in eine Schüssel legen, und wohl versehyhen lassen, dann zu kleinen länglichten Stücklein zerschneiden, in einen stollichten Hafen legen, Fleischbrüh daran giessen, hernach geschählte und geschnittene Zwiebeln und Mehl im Schmaltz rösten, und darunter mischen, auch ein wenig Eßig daran giessen, mit Pfeffer, Ingber, und ein wenig Saffran würtzen, auch wann man will, einen Milchram daran thun, wie solches allerdings bey denen vorhergehenden Wammen beschrieben worden, dann kan man sie also ferner sieden lassen, und anrichten.

46. Magenfalten zu kochen, auf andere Art.

Wann die Magenfalten allerdings abgesotten, schneidet selbige zu Stücken, thut sie in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, nehmet sauber gewaschen und geklaubtes Petersilien-Kraut, und geschählte Zwiebeln, hacket sie untereinander, und röstet es in einem Schmaltz, thut es zu denen Magenfalten in den Hafen, würtzet es auch mit Ingber, Pfeffer und Muscat-Nuß, und lasset es also sieden; Zuletzt werffet ein gut Stück Butter hinein, so wird sie gut seyn. So es beliebet, kan man ein weiß-geriebenes Brod mit darunter mischen, und sieden lassen.

47. Schaafs- oder Kalbs-Wänstlein zu füllen.

Putzet die Wänste reinlich aus, setzets in einem Wasser zu, und lasset sie weich sieden, wann sie nun bald weich sind, so saltzet sie; Indessen machet diese Füll zusammen: Nehmet ein geriebenes Eyer-Brod, thut es in eine Schüssel, streuet Pfeffer, Ingber, Muscat-Nuß, und ein wenig Saffran daran, hacket ein Petersilien-Kraut fein klein, und machet ein frisches Schmaltz in einem Pfännlein heiß, giesset davon an das geriebene Brod; In dem übrigen Schmaltz aber röstet das Peterlein- oder Petersilien-Kraut wohl, damit ihm der unannehmliche Geschmack vergehe; Mischet es gleichfalls unter das geriebene Brod, schlaget vier oder fünff Eyer, nachdem des Brods viel ist, daran, giesset ein wenig kalte Fleischbrüh oder Milch darzu, saltzet, und rühret alles wohl untereinander, (es muß aber diese Füll nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn) füllet sie dann in die Wänste hinein, stecket sie oben mit einem Höltzlein zu, und leget selbige wiederum in eben diese Brüh, darinnen sie gesotten haben, lasset sie wohl sieden, bis ihr meinet daß sie durch-

aus

aus gesotten haben; Dann giesset die Brüh herab, und leget die Wänste in die Schüssel, machet in einem Pfännlein eine Fleischbrüh siedend, streuet ein wenig Pfeffer, Ingber und Muscat-Nuß darein, und giesset sie über die Wänste; Röstet hernach ein würfflicht-geschnittenes Eyer-Brod in einem Schmaltz/ und brennet dasselbe wohl heiß darüber. NB. Man kan auch das Peterlein-Kraut davon lassen, und an statt dessen Weinbeere unter die Füll nehmem.

48. Schaafs- oder Kalbs-Wänstlein, auf andere Art.

Nehmet fünff oder sechs Wänstlein, waschet und putzet sie, lasset sie vier Stunden lang sieden; Nehmet hernach zwey davon, und hackets zusamt ein wenig Peterlein- oder Petersilien-Kraut wohl klein, röstets mit einem geriebenen weissen Brod im Schmaltz, thut es zu den gehackten Wänsten, schlaget Eyer daran, würtzet und saltzet sie; Sollte es zu dick seyn, so giesset Fleischbrüh, und ein paar Löffel voll Milchram darzu; Wer will, kan auch etwas Speck oder Marck darunter hacken. Machet aber die Füll nicht zu dick, auch nicht zu dünn an, und füllet sie dann in die Wänste, lassets noch eine Stunde sieden, legets in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, würtzet und schmaltzet sie mit ein wenig Bach-Schmaltz/ oder lasset zuletzt ein gut Stück Butter mit auffsieden.

49. Schaafs- oder Kalbs-Wänstlein, noch anderst.

Nehmet Knödlein- oder Mayen-Kraut, ein wenig Fleisch, Speck, Majoran und Zwiebeln, hacket alles klein, röstets im Schmaltz, leget es in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, würtzets mit Ingber, Pfeffer, und ein wenig Saffran/ saltzet und rühret alles wohl untereinander, mischet, nach Belieben, ein wenig Semmel-Mehl darein. Wann nun die Wänste halb abgesotten, füllet selbige mit diesem Gehäck, und stecket sie mit einem Höltzlein zu, thut sie in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, lasset sie ferner sieden, bis sie gar weich werden; Giesset dann die Brüh herab, wann sie wohl verseyhet, so streuet Saltz und Ingber darauf, und röstet selbige im Schmaltz, daß sie schön gelb werden.

50. Schaafs- oder Kalbs-Wänste auf eine noch andere Weise zu füllen.

Hacket von einem Kalb die Lunge und Leber wohl klein, nehmet Semmel-Mehl, gute Milch, Eyer, und klein-gehackte Zwiebeln, röstet solche,

zusamt ein wenig gehackten Petersilien-Kraut, im Schmaltz, und rühret alles wohl untereinander / würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Muscat-Nuß, und ein wenig Saffran und Saltz; Wann nun die Wänste halb abgesotten, so füllet diese gleich jetzo beschriebene, oder aber bald hernach folgende Füll hinein, und steckets mit Höltzlein zu, legets dann wieder in die Brüh, und lassets so lang sieden, bis sie weich sind. Es kan aber auch eine andere und zwar folgende Füll hierzu angemachet werden: Brühet ein weisses Kraut, hackets klein, mischet Semmel-Mehl und klein-geschnittene Zwiebeln darunter, würtzets mit Jngber, Pfeffer, und ein wenig Saffran, schlaget Eyer daran, giesset Milch, und ein wenig Fleischbrüh darzu, rührets wohl durcheinander, und füllets in die Wänstlein, wie oben gedacht.

51. Schaafs- und Kälber-Mägenlein zu kochen.

Schneidet die Mägenlein auf, putzet, waschet, und setzet sie im Wasser zum Feuer, lasset sie sieden, bis sie weich werden; Es dörffen aber die Schaafs-Mägenlein bey fünff Stunden, die von Kälbern aber über vier Stunden nicht sieden; Wann sie nun fast weich gesotten, saltzet und nehmet sie heraus, leget sie in eine Schüssel, daß sie wohl verseyhen; Jndessen machet in einer Pfannen ein Schmaltz heiß, und röstet die Mägenlein darinnen, nehmet sie dann heraus, legets in eine Schüssel, streuet Jngber darauf, und machet eine dergleichen Brüh darüber, wie über die Ochsen-Mägen: Oder aber füllet sie auf eben diese Art / wie bey denen Wänstlein kurtz vorher gedacht worden. Man darff sie aber nicht aufschneiden, wann man sie füllen will, sondern nur allein mit Vortheil umkehren, daß sie nicht zerreissen.

52. Gefüllte Kalbs-Mägen zuzurichten.

Waschet und putzet die Kalbs-Mägen auf das reinlichste; Schabet und hacket hernach ein sogenanntes Knödlein-Fleisch, mit etwas Rinds-Marck, reibet und röstet ein weisses Brod im Schmaltz, rühret selbiges unter das gehackte Fleisch und Marck, saltzet und würtzet es, schlaget Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander; Sollte diese Füll zu dick seyn, kan sie mit Zugiessung etwas Fleischbrüh oder Milch gar leicht verdünnert werden; Füllet selbige sodann in die Mägenlein, und lassets gleich denen vorher beschriebenen sieden.

53. Ein Kalbs-Kröß zu kochen.

Nehmet das Kröß, waschet es sauber, thut die Drüse heraus, setzet es im Wasser zu, und saltzet es eine Stund zuvor; Wann es nun weich gesot-

gesotten ist, richtet es in eine Schüssel an, giesset von dieser Brüh, darinnen es gesotten hat, ein wenig darüber, und streuet Ingber darauf. Wer will kan ein wenig heisses Schmaltz darüber brennen, oder einen Milchram mit ein wenig Fleischbrüh anrühren, Eßig und Saffran darzu thun, und wann gegen die letzt ein wenig Butter hinzu gethan worden, alles miteinander aufsieden lassen, und diese Brüh über das gesottene Kröß anrichten.

54. Ein Kälber-Kröß in einer Milchram-Brüh.

Wann das Kälber-Kröß gesotten, thut es in einen stollichten Hafen, nehmet ein gut Theil Milchram, und ein wenig Semmel-Mehl, würtzet es mit Cardamomen und Pfeffer, giesset eine Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, gilbet es auch; Lasset es starck in einem Sud fort sieden, und werffet, kurtz vorher ehe ihr sie anrichten wollet, ein gut Stück Butter hinein.

55. Ein Kälber-Kröß in einer Majoran-Brüh.

Nachdem das Kalbs-Kröß allerdings zubereitet, und fast weich gesotten ist, so leget es eine halbe Stunde zuvor, ehe man selbiges anrichten will, in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, thut ein wenig geriebenes Semmel-Mehl, und klein-zerriebenen dürren Majoran darzu, würtzet es mit Pfeffer, und einer Muscat-Nuß, und lasset es zuletzt mit einem Stück Butter aufsieden.

56. Ein Kalbs-Kröß in Zwiebeln.

Siedet das Kalbs-Kröß weich, thut es in einen stollichten Hafen, schneidet eine grosse Zwiebel länglicht, machet ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß, röstet die Zwiebel schön liecht darinnen, thut ein Stäublein Mehl darzu; Giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, würtzet es mit Pfeffer und Muscat-Nuß, gilbet es ein wenig, lasset selbiges in einem Pfännlein aufsieden, und giesset es dann über das Kröß in den Hafen; machet daß es ferner zusammen siede, und thut zuletzt eine Butter daran.

57. Eine Lunge in einer Zwiebel-Brüh.

Nehmet eine Kalbs-Lunge zusamt dem Hertz, waschet solche sauber, schneidet am Hertz die Ohren herab, saltzet und setzet die Lunge im Wasser zu; wann sie nun allerdings weich gesotten, giesset die Brüh davon, und schneidet

det selbige zu kleinen Stücklein, leget sie in einen stollichten Hafen, röstet eine grosse Zwiebel, länglicht zerschnitten, im Schmaltz, mischet sie unter die Lunge, ingleichen auch ein wenig geröstetes Mehl; streuet Pfeffer, Ingber, Muscat-Nuß und Saffran, giesset von der Lungenbrüh, oder aber eine andere gute Fleischbrüh, und ein wenig Eßig daran, lasset alles wohl sieden, und richtet es dann an. NB. Diese Brüh kan man auch in einem Pfännlein besonders sieden lassen, und sodann in den Hafen über die Lunge giessen.

58. Eine Lunge in einer Butter-Brüh.

Wann die Lunge weich gesotten ist, wie oben gedacht, schneidet sie zu kleinen Stücklein, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran; Nehmet ein Pfännlein, machet ein Schmaltz darinnen heiß, brennet drey Löffel voll Mehl darein, oder an statt des Mehls ein geriebenes weisses Brod, thut Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, ein gut Stück Butter, und, nach Belieben, gehacktes Petersilien-Kraut darzu / lasset alles miteinander über einer starcken Kohlen oder Glut aufsieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde, und traget es dann zu Tisch.

59. Eine Lunge in einer Kümmel-Brüh.

Wann die Lunge weich gesotten ist, wie schon gedacht, schneidet sie zu kleinen Stücklein, leget selbige in eine Schüssel, streuet Saltz und Kümmel darauf, brennet ein heisses Bach-Schmaltz darüber, setzet sie auf eine Kohlen, giesset eine siedende Fleischbrüh daran, lasset es eine Weile sieden, und traget sie dann auf.

60. Eine Lunge in einem Netz zu braten.

Nehmet eine Kalbs-Lunge, siedet und hacket sie klein, schüttet selbige in eine Schüssel, mischet eine Hand voll Weinbeere, länglicht-geschnittene Mandeln, und soviel geriebenes Brod darunter, und schlaget fünff Eyer daran, würtzet es mit allerhand guten Gewürtz / zuckerts; schlaget die Lunge in ein Netz, machet ein Schmaltz in einer Brat-Pfannen heiß, thut die Lunge darein, und setzet sie über ein Kohl-Feuer, lassets langsam braten, damit sie nicht anbrenne. Wann sie nun rösch ist, richtets an, und traget sie entweder also, oder in einer Brüh zu Tisch.

61. Eine Lunge zu braten, auf andere Art.

Schüpffet die Lunge von einem Kalb ab, schneidet das Hertz und die Trossel davon, hacket die Lunge auf das allerkleineste, röstet ein klar-geriebenes

benes

benes weisses Brod schön gelb im Schmaltz, mischet es unter die Lunge; schlaget fünff oder sechs Eyer daran, giesset etwas Kern darzu, würtzet es mit Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh, und etwas weniges Saltz, mischet alles durcheinander, schlagets in ein Netz, nehet selbiges gehöriger Orten zu, und bratet sie in einer Brat-Pfannen, auf die erst vorgeschriebene Art.

62. Eine gebachene Lunge.

Siedet die Lunge ab, wie schon gedacht, schneidet sie zu Stücklein, ziehets durch zerklopffte Eyer, und bachet sie wie Schnitten; Tragets dann entweder also trocken zu Tisch, oder machet eine süsse Brüh darüber; Sollte aber diese nicht belieben, kan man eine andere Brüh, nach Gefallen daran machen. NB. Auf eben diese Art kan man auch die Lamms-Lungen, nach Belieben, zurichten.

63. Eine geröstete Lunge.

Siedet eine Kalbs-Lunge in halb Wasser und halb Wein, saltzets; Wann sie weich gesotten, nehmet sie heraus auf einen Teller, schneidets zu Stücklein, eines gröſſer als ein Finger; Jndessen machet in einer Pfannen ein Schmaltz heiß, leget die geschnittene Lunge darein, richtets dann in eine Schüssel, und streuet Jngber darauf. Oder machet eine Brüh, nach Belieben, darüber.

64. Eine Kalbs-Leber zu dämpffen.

Leget die Leber in ein frisches Wasser, waschet, häutet, und spickets, thuts in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh und etwas Wasser daran, saltzet es ein klein wenig, streuet Pfeffer, Jngber, und geriebene Pfeffer-Kuchen darein, lassets eine kleine Weile sieden, seyhet die Brüh herab, und lassets durch einen Seyher lauffen, giessets nochmahl an die Leber; brennet ein wenig Mehl an die Brüh, thut Negelein, Muscat-Nuß, und etwas wenigs Eßig daran, setzet sie auf eine Kohlen, und lassets ferner sieden. Wann man will, kan man sie oben, wie einen Zwiebel-Braten, abbräunen.

65. Eine gedämpffte Leber, auf andere Art.

Waschet und häutet die Leber, spicket und leget sie in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, lassets sieden und verfaumen; Wann nun die Leber ein wenig gesotten hat, seyhet die Brüh davon herunter, daß der Faum gantz davon herab komme; Giesset dann die Brüh wieder

der über die Leber, brennet ein wenig Mehl daran, und gieſſet etwas Wein-Eßig darzu, würtzet es mit Negelein und Pfeffer, saltzets nach Belieben, und lasset sie noch ein wenig, aber nicht gar zu lang, sieden, sie wird sonst hart; Will man auch ein wenig Wein darzu gieſſen, so ist es desto besser, doch stehet solches in eines jeden Belieben.

66. Eine gedämpffte Leber, noch auf eine andere Weise.

Die Leber waschet und häutet, schneidet sie zu kleinen Plätzlein, streuet ein wenig Mehl darauf, röstets im Schmaltz, seyhet dann ein wenig Schmaltz davon herab, gieſſet eine Fleischbrüh und etwas Eßig daran, würtzet sie mit Pfeffer / Negelein und Saltz, und lassets also miteinander aufsieden, doch nicht zu lang, daß die Leber mild bleibe.

67. Eine Kalbs-Leber Plätz- oder Scheiben-weiß zurichten.

Waschet und häutet die Leber, schneidet dünne Plätzlein daraus, röstets im Schmaltz, aber nicht lang, damit sie nicht hart werde; Gieſſet einen guten Theil von der Brüh herab, (dann die Leber giebt derselben von sich selbsten viel,) und ein Gläßlein Wein daran, würtzets mit Negelein / Pfeffer, Ingber und Cardamomen, schüttet sie zusamt der Leber in einen stollichten Hafen, schneidet eine Limonie würfflicht daran / machet die Brüh, mit Zugieſſung ein wenig Eßigs, etwas säuerlich, thut auch, nach Belieben, eine Weinbeer-Latwerge darzu, lassets in dem Hafen ein wenig zusammen sieden, aber ja nicht zu lang, damit sie mild bleibe, und, wie gedacht, nicht hart werde; Richtets dann an, und tragets zu Tisch.

68. Eine Kalbs-Leber in einer Zwiebel-Brüh.

Schählet, schneidet, und röstet Zwiebeln im Schmaltz; zuvor aber waschet und häutet die Leber, schneidet selbige ebenfalls dünn, wie ein eingemachtes Fleisch, mischet sie unter die geröstete Zwiebeln, lasset sie noch in etwas mit rösten, gieſſet ein wenig Fleischbrüh daran, machet es, wiewohl nicht gar lang, ferner siedend, würtzet es mit Pfeffer, Ingber und ein wenig Negelein, saltzets auch nach Belieben, gebt ihr, mit Hinzugieſſung etwas wenigs Eßig, eine angenehme Säure, und richtets dann an.

69. Eine gefüllte Leber.

Waschet, ädert, und häutet eine Kalbs-Leber auf das schönste, hackets klein; Machet ein gut Theil Schmaltz in einer Pfannen heiß, röstet ein Semmel-Mehl oder geriebenes Eyer-Brod darinnen, mischet es unter die gehackte Leber; Sollte es aber gar zu trocken seyn, kan man noch ein wenig Schmaltz heiß machen, wieder erkühlen lassen, und sodann an die Leber giessen; Schlaget vier oder fünff Eyer daran, nachdem die Leber groß ist; Waschet und klaubet ein gut Theil Weinbeerlein oder Corinthen, wie auch eine gute Hand voll ausgekörneter Rosin, und zwey oder drey Hände voll abgezogene und länglicht-geschnittene Mandeln, rühret alles unter die Leber, würtzet sie mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Saffran, auch, so es beliebt, mit etwas von Zimmet, zuckerts nach Gefallen, saltzets auch, aber nicht zu viel, mischet alles / wie gedacht, wohl untereinander, thut ein paar Löffel voll Milchram darein, dann die Leber wird gar mild davon; Sollte aber diese Füll etwann zu dick seyn, kan man mit Zugiessung einer Fleischbrüh, Milch oder auch ein wenig süssen Wein helffen; Nehmet dann ein Schweins- oder Kalbs-Netz, ziehet es durch ein laulicht Wasser, breitet es auf ein Bret, thut die angemachte Füll darein, wickelts mit dem Netz zu / und formirets rund oder länglicht, nach Gefallen, und nehets mit weiten Stichen zu, doch muß das Netz ziemlich lotter seyn, dieweil es im Braten zusammen schnurret; Leget dann ein wenig frisches Schmaltz in eine Brat-Pfanne, und die Leber darein, oder brennet ein heisses Schmaltz, welches noch besser ist, über die Lebern, schiebet sie in ein Bach-Oefelein, wendets bisweilen um, und lassets ein Stund also schön liecht-braun braten; Leget sie dann in eine Schüssel, und besteckets, so ihr wollet, mit abgezogenen länglicht-geschnittenen Mandeln. NB. Wer will, kan eine süsse Brüh darüber machen, oder auch also kalt auffsetzen, und mit Zimmet bestreuen.

70. Einen Schock oder Leber-Reider zu machen.

Zu einer Maas Kern nimmt man acht oder neun Eyer, und eine kleine halbe Kalbs-Leber, oder zwey grosse Geiß-Leberlein, häutet, schabet, und hacket solche gantz klein; Dann werden die Eyer abgeklopfft, der Kern, wie auch Cardamomen, Muscatenblüh, und etwas weniges Saltz, mit der gehackten Leber wohl untereinander gemischt; Ferner wird dieses alles in eine Pfanne gethan, und läßt man solches über dem Feuer zusammen gehen, wie einen Eyer-Käs, alsdann wird er in einen Seyher oder Durchschlag gethan/ daß der Schotten davon kommt. Wann er nun gestanden und erkaltet ist,

wird er aus dem Seyher in eine Schüssel geschlagen, eine Butter- oder Krebs-Brüh darüber gemacht, und lässet man ihn in der Schüssel so aufsieden. Man kan auch an den davon abgeloffenen Schotten noch vier Eyer schlagen, und selbigen nachmahls in der Pfannen zusammen gehen lassen, wie oben gemeldet, dann wird dieser etwas gelblicht seyn; Wann er nun allerdings verfertiget ist, wird er zu Plätzlein geschnitten, und in die Schüssel, um das grosse Laiblein, gelegt, und selbiges mit grünen Pistazzien-Nüßlein und länglicht-geschnittenen Mandeln besteckt, so siehet es gar zierlich aus.

71. Eine Leber von einem Kalb, wie von einem Hirschen, zuzurichten.

Häutet und waschet eine Kalbs-Leber auf das reinlichste, schneidet sie zu länglichten Stücklein, saltzet, pfeffert, und schwinget selbige im Mehl, leget sie in ein zuvor heiß gemachtes Schmaltz, bachets heraus, legts auf eine Schüssel, seyhet das Schmaltz in der Pfannen von dem Trüben herab; Sollte aber jetzt-gedachten Schmaltzes nicht viel seyn, kan es auch wohl daran verbleiben; Giesset dann zu dem in der Brat-Pfannen zurück gebliebenen Trüben ein halbes Gläßlein Wein, etwas Fleischbrüh, und Holbeer- oder Rosen-Eßig, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, und Negelein, streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darein, lasset es also zusammen in der Pfannen sieden, damit es ein dicklichtes Brühlein werde; Richtet selbiges über die Leber in eine Schüssel, lasset sie darinnen auf einer mit Glut angefüllten Kohl-Pfannen noch einen Wall thun, und drucket Citronen-Safft darein. Wem es beliebt, und der gerne süß essen mag, kan es auch ein wenig zuckern.

72. Eine gebachene Leber.

Wann die Leber reinlich gewaschen und gehäutet worden, zerschneide selbige zu dünnen Stücklein, saltze sie aber nicht, sondern melbs alsobalden ein, und bache es aus einer Butter oder Schmaltz schön liecht heraus; Lege sie dann in eine Schüssel, bestreue es mit ein wenig Saltz, und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen; Drucke auch, entweder alsobald, oder aber erst bey Tisch, den Safft von Citronen darauf, nach deinem Belieben.

73. Eine Kalbs- oder Lamms-Leber zu bachen, auf andere Art.

Leget die Leber, sie seye gleich von einem Kalb oder Lamm, in ein Wasser, und häutet selbige, waschet sie sauber heraus, und schneidets zu kleinen

nen Stücklein, streuet Saltz und Pfeffer darauf, und schwingets wohl untereinander / lassets eine Weile stehen / schüttet ein Mehl auf einen erdenen Teller oder Schüssel, und schwinget etliche Stücklein von der Leber wohl darinnen herum, daß sie fein dick mit Mehl überzogen seyen; Streuet auch, so es beliebt, ein wenig Grieß darauf, machet ein Schmaltz heiß, bachets gantz gemach heraus, daß sie fein rösch werden, und leget sie dann in eine Schüssel.

74. Eine Kalbs- oder Lamms-Leber zu bachen, auf noch eine andere Weise.

Waschet und häutet die Leber, schneidet breite Plätzlein daraus, legets dann auf ein sogenanntes Fisch-Bret / oder grossen höltzernen Teller, besprengts ein wenig mit Saltz, und streuet Mehl darauf, machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, bachets heraus wie einen Fisch; Legets hernach in eine Schüssel, seyhet das Schmaltz aus der Pfannen, lasset das Trübe darinnen, giesset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran; streuet, so es beliebt, einen Löffel voll Trisanet, oder ander gut Gewürtz darein, schneidet auch eine Limonien, und werffet sie darzu hinein, giesset Eßig hinzu, lasset es also miteinander aufsieden, und richtets über die gebachene Leber. Wem aber diese Brüh nicht angenehm wäre, der kan auch eine Citronen-Brüh darüber machen, wie selbige anderswo beschrieben zu finden, und davon das Register Bericht geben wird.

75. Eine Leber mit Grieß oder Grütz zu bachen.

Waschet und häutet die Leber, schneidet breite Plätze daraus, etwann eines Fingers dick, saltzet und bestreuet sie mit klaren Grieß, alsdann bachet sie aus dem Schmaltz schön liecht-gelb heraus.

76. Eine gebratene Kalbs-Leber.

Schneidet eine Kalbs-Leber zu Stücken, saltzet und würtzets mit Pfeffer und Negelein, stecket sie an einen Spieß und bratets, jedoch nicht gantz völlig ab, sondern leget sie in eine Schüssel; Hacket und röstet ein paar kleine Zwiebeln, und ein wenig Knoblauch im Schmaltz, seyhet solches wieder herab, und giesset davor ein wenig Eßig und Fleischbrüh daran, würtzet es mit guten Gewürtz, schneidet Citronen, und etwas von Butter darein / richtet diese Brüh über die gebratene Leber, lassets auf einer Kohlen noch in etwas aufdämpffen, doch nicht lang, damit sie nicht hart werde, welches zum

Uberfluß, ohngeachtet es im vorhergehenden öffters erinnert worden, wiederholet wird. NB. Wann man will, kan man sie auch ein wenig spicken.

77. Eine gantze Kalbs-Leber zu braten.

Waschet, häutet und spicket die Leber, saltzet und würtzets mit Negelein und Pfeffer, und bratets hernach in einem Oefelein, oder aber in einem stollichten Hafen, oder auch an dem Spieß, wie es beliebt; wird sie nun in einer Bratpfannen im Oefelein, oder in einem stollichten Hafen gebraten, so muß man zuvor ein wenig Bach- oder anderes Schmaltz samt Wasser in die Bratpfannen thun, alsdann die Leber darein legen, braten und fleissig umwenden, damit sie schön safftig bleibe, und nicht zu hart werde; Wann sie nun bald fertig ist, giesset man ein wenig Eßig in die Pfannen oder Hafen, und lässet sie ferner braten, dann wann man den Eßig gleich Anfangs zugiesset, pfleget die Leber gar gerne hart zu werden. Will man sie aber an dem Spieß braten, so stecket man sie der Länge nach an, (und muß ein zimlich breiter Spieß darzu erwählet werden, damit sie hafften könne) beträuffet sie mit heissem Schmaltz, und je zuweilen darzwischen mit Butter, so wird sie schön safftig, lässet sie also, biß sie fertig ist, braten; dann leget mans in eine Schüssel, und giesset ein wenig Schmaltz aus der Bratpfannen darüber.

78. Eine gebratene Leber in einem Netz.

Leget die Leber, sie sey gleich von einem Kalb oder Lamm, in ein Wasser, häutet und schneidet sie zu Stücklein, spickets, nehmet ein Netz von einem Schwein oder Kalb, ist eben eines, leget selbiges in ein Wasser, waschet es reinlich aus, breitet es auf ein Bretlein, streuet Saltz, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh darauf; wickelt dann ein jedes Stücklein Leber besonders darein, wie man sonst die Briese einzuwickeln pfleget, umbindets mit einem Faden, und lasset sie dann allgemach an einem Spieß abbraten, beträuffets zuletzt mit ein wenig Butter, lasset selbige ferner braten, daß sie schön gisten; Ziehets dann vom Spieß herab, und tragets in einer Schüssel zu Tisch. NB. Wer will, kan ein wenig Butter in einer Bratpfannen zergehen lassen, die im Netz eingebundene Stücklein von der Leber darein legen, und also in einem Bachöfelein abbraten lassen.

79. Gänß-Lebern zu sieden.

Wann die Gänß-Lebern gewaschen und abgehäutet sind, so spicket sie klein und zierlich; leget selbige in ein laulichtes Wasser, damit sie schön weiß werden, und so dann in einen stollichten Hafen, giesset ein wenig Wein und

Fleisch-

Fleischbrüh daran, würtzets mit Pfeffer, Negelein und Cardamomen, schneidet Limonien darein, röstet, nachdem der Leberlein viel sind / ein halbes Kochlöffelein voll Mehl wohl braun daran; giesset etwas von Holbeer- oder Rosen-Essig dazu, und so es vonnöthen ist, saltzets ein wenig, lassets also miteinander auffieden, daß es ein dickes Brühlein gewinne, jedoch auch nicht zu lang / damit die Leberlein nicht hart werden; Richtets dann zusamt der Brüh in ein Schüssel, und leget Limonien-Plätzlein darauf.

80. Gebratene Gänß-Leberlein.

Nehmet die Leberlein zusamt dem Hertzlein von einer Ganß, waschet und spicket sie fein klein und zierlich, saltzet und pfefferts; lasset dann ein Vogel-Spießlein warm werden, steckets an, beträuffts ein oder zweymal mit heissem Schmaltz, und bratets wie die Vögel, darnach ziehets ab, und streuet Pfeffer darauf; Wann man aber eine Brüh darüber haben will, so nehmet ein Rocken-Brod eines Fingers lang, bähet selbiges, und lassets in einer Fleischbrüh sieden, treibts mit einem Citronen-Eßig durch, thut mehr nicht, als zwey Löffel voll Zucker, ein wenig Pfeffer, Ingber und Negelein darzu, richtet es in die Schüssel, leget die Leberlein darein, und drucket den Safft von Citronen darauf.

81. Gebratene Gänß-Leberlein, auf andere Art.

Wann die Gänß-Leberlein gehäutet und gespicket sind, muß man sie einsaltzen und würtzen, dann an einem Spieß abbraten lassen; jedoch aber Anfangs mit heissem Schmaltz, und zuletzt mit heisser Butter beträuffen, auch mit geriebenen Rocken-Brod überstreuen, und Fleiß anwenden, daß sie schön gestig zu Tisch getragen werden: Dann kan man etwas von der Butter in das Schüsselein giessen, und die Leberlein darein legen.

82. Gänß-Leberlein zu bachen.

Man nehme die Gänß-Leberlein, schneide selbige der Länge nach einmal von einander, besprenge sie mit Saltz und Pfeffer, und melbe sie ein, doch also, daß sie nicht knöckericht werden; machet ein Schmaltz heiß, bachets schön liecht-gelb heraus, legets in eine Schüssel, und traget sie also trocken zu Tisch. Oder aber machet diese Brüh darüber: Giesset das lautere Schmaltz aus der Pfannen, lasset das Trübe darinnen, giesset ein wenig Fleischbrüh, und Holbeer- oder Rosen-Eßig daran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Cardamomen, lasset es miteinander auffieden, richtets über die Leberlein, und drucket den Safft von einer Citronen darauf.

83. Kalbs-Miltzlein zu kochen.

Wann die Kalbs-Miltzlein gewässert, und sauber gewaschen sind / setzet sie in halb Wasser und halb Fleischbrüh zu, saltzet selbige ein wenig, lasset alles eine Weile sieden; nehmet sie dann aus dieser Brüh heraus, entweder gantz, oder schneidet selbige zu Stücklein, wie es euch beliebt, thut sie in einen stollichten Hafen, und machet eine Negelein- oder Limonien-Brüh darüber, wie selbige anderswo, und zwar die letzere in dem Theil von den Brühen, bereits beschrieben zu finden.

84. Kalbs-Miltzlein zu füllen.

Nehmet die Miltzlein und ergreiffet sie; darnach machet folgende Füll zusammen: Hacket Petersilien-Kraut samt kleinen Zwiebeln, röstets im Schmaltz, thut Semmel-Mehl, und dasjenige, was von dem Miltz durch das Ergreiffen heraus kommen, darein, schlaget Eyer daran; ist es zu dick, so giesset Fleischbrüh daran, füllet es durch ein Trichterlein in das Miltz, thut es in einen stollichten Hafen, giesset ein wenig Fleischbrüh und Schmaltz darein, und lassets auf einer Glut oder Kohlen genugsam braten.

85. Schweinene Miltzlein zu braten.

Waschet die Schweinene Miltzlein, lasset sie im Wasser, oder halb Wasser halb Fleischbrüh, nur ein wenig absieden oder schüpffen, nehmets dann aus der Brüh wieder heraus, saltzet und pfefferts, legets auf einen Rost, schmierets überall fein fleissig mit Butter, und bratet sie also schön safftig ab.

86. Einen Rinds- oder Ochsen-Nieren zuzurichten.

Nehmet den Nieren und waschet selbigen, ziehet die Haut herab, leget ihn auf ein Bret, schneidet breite Plätzlein daraus, bestreuet sie mit Saltz, aber nicht zu viel, lassets also eine Weile im Saltz liegen, und trocknets dann mit einem reinen Tuch wieder ab, schwingets im Mehl, machet das Schmaltz heiß, bachets schön gelb heraus, legets in eine Schüssel, drucket Citronen darauf, bestreuet sie ein wenig mit Pfeffer, und tragets alsdann zu Tisch. Will man aber eine Brüh darüber haben, so seyhet das Schmaltz aus der Pfannen, lasset das Dicke darinnen, giesset ein wenig Holbeer- oder Rosen-Eßig, und etwas wenigs Fleischbrüh darzu, lasset also alles mit einander auffsieden; leget ein wenig klein zerschnittenen Rosmarin darein, und richtets alsdann über den gebachenen Nieren. Diesen Nieren kan man auch nur

abste-

absieden, dann Plätzlein-weiß schneiden, und eine Butter-Brüh darüber machen.

87. Einen rindernen Nieren besonders zuzurichten.

Wasche und häute den Nieren, schneide ihn zu gantz dünnen Plätzen, saltz und würtze solchen mit Cardamomen, Muscatenblüh, laß in einem Pfännlein zimlich viel Butter zergehen, schütte den Nieren in die Butter, thue auch ein Sträußlein Rosmarin samt Champignons darein, und lasse dieses alles mit einander schweisen, siehe aber wohl zu, daß der Nieren nicht hart wird, sondern hübsch mild bleibt, richte ihn dann in eine Schüssel, und trag ihn zu Tisch. NB. Man kan auch schweinene Nierlein oder Miltzlein auf dergleichen Art zurichten.

88. Einen Rind- oder Ochsen-Nieren, auf andere Art zuzurichten.

Wann der Nieren gewaschen, und ihm die Haut abgezogen, spicket denselben, saltzet und pfeffert ihn, stecket ihn an einen Spieß, beträuffet ihn mit heissem Schmaltz, und lasset ihn braten, zuletzt giesset öffters etwas zerlassener Butter, damit er schön safftig brate, darauf; Beliebet jemand eine Brüh darüber zu machen, so giesse man zu solchem Ende ein wenig Fleischbrüh in ein Häfelein, brenne ein wenig Mehl darein / würtze es mit Pfeffer, Ingber, und ein wenig Muscatenblüh, mische etwas gar klein zerschnittenen Rosmarin darunter, wie auch ein wenig Butter, lasse alles zusammen auffieden, und richte es darüber an.

89. Einen Kalbs-Nieren besonders zuzurichten.

Hacket einen übergebliebenen Nieren von einem Kalbs-Braten, zusamt dem Fetten, wohl klein; mischet einen guten Theil geriebenes Semmel-Mehl darunter / würtzets mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, schlaget zwey oder drey Eyer daran, giesset ein wenig Fleischbrüh oder Milch darzu, und rühres alles durcheinander; leget dann diese Füll in ein reines Tüchlein, und bindet es oben fest zusammen; lasset indessen eine Fleischbrüh siedend werden, giesset, damit sie nicht zu gesaltzen seye, etwas Wasser darzu, hänget das Tüchlein mit der Füll darein / und lassets also eine gute Weile sieden, biß sie ein wenig fest beysammen bleibe; nehmet dann besagtes Tuch heraus, so wird die darein gebundene Füll wie ein fester Ballen anzusehen seyn; schneidet dann Plätze daraus, leget sie in eine zinnerne Schüssel, und bestreuets mit scharffen Gewürtze, schneidet zimlich viel Butter darauf, giesset eine siedende Fleisch-

brüh darüber, lasset alles auf der Kohlen noch einen Wall auffieden, und tragets nachmal zu Tisch.

90. Bocks-Nierlein in einer Brüh.

Wann die Bocks-Nierlein gewaschen sind/ siedet sie ein wenig in einer Fleischbrüh; ziehet die Haut herab, schneidets zu Plätzlein, legets in ein stollichtes Häfelein, giesset ein wenig Fleischbrüh daran, brennet ein klein Stäublein Mehl darauf, würtzets mit Pfeffer und Negelein, werffet ein gut Theil Butter darein, setzets auf eine Kohlen, lassets einpratzeln, biß es ein dicklichtes Brühlein gewinne/ und richtet es dann an.

91. Gebachene Bocks-Nierlein.

Schüpffet die Bocks-Nierlein ab, schneidets zu Plätzlein, schwingets im Mehl, und bachets aus Schmaltz; alsdann drucket Citronen-Safft darauf, und überstreuets mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

92. Ein Küh-Euter zu bachen.

Nehmet das Euter, waschet, und leget es in einen Hafen, setzets zu wie ein Fleisch, saltzet darein, und lassets einen gantzen Tag, sollte es aber noch nicht mild seyn, etwas länger sieden, zu diesem Ende kan man öffters nachsehen und fühlen, biß es wohl weich ist; nehmet es dann heraus, legets auf ein Bret, und schneidet das Schwartze und Fette, so an unterschiedlichen Orten daran hänget, herab; schneidet hierauf aus dem Euter so viel dünne Plätzlein, als ihr auf einmal bachen wollet, saltzets ein wenig, schwingets im Mehl, und bachet sie schön gelb heraus, legets in eine Schüssel, und streuet ein klein wenig Pfeffer darauf, so sind sie recht; das übrige aber von dem Euter kan man in der Brüh stehen lassen, biß man es ebenfalls bachen mag; Alsdann wird es nochmal zugesetzt, und wann es aufgesotten, gebachen wie das vorige. NB. Wer will, kan auch diese Plätzlein von Küh-Euter, ungebachen in eine dicklichte Butter-Brüh, wie die Briese oder Drüse, einmachen.

93. Ein Küh-Eyter zu sieden.

Wann das Küh-Euter gesotten ist, wie vorgedacht, so schneidet es zu Plätzlein, thuts in einen stollichten Hafen, streuet geriebenes Semmel-Mehl und Majoran oder Maseran, wie auch Cardamomen und Muscatenblüh darein, giesset Fleischbrüh darzu, lasset es sieden, und richtet solches an.

94. Ein Küh-Euter zu braten oder abzutrocknen.

Siedet das Euter weich ab, schneidet es zu Plätzlein, bestreuets wohl mit Saltz und Pfeffer, bestreichets mit Butter, leget es auf den Rost, bratet oder bräunet es schön ab, und essets entweder also trocken, oder aber machet nachfolgende Brüh darüber: Nehmet Wein, thut ein Trisanet darein, wann es nicht süß genug ist, zuckerts noch ein wenig, streuet noch mehr Zimmet daran, giessets darüber, und lassets noch einen Wall thun.

95. Das vordere Theil von Hasen oder Vorhäs zuzurichten.

Nehmet die zwey vördere Viertel vom Hasen, waschet sie mit Wein oder Eßig wohl aus, seyhet hernach denselben durch ein Tuch, und giesset ihn, wann er gefallen, nochmal über die Viertel vom Hasen, daß die Brüh darüber gehe, oder aber an dessen statt einen frischen, worunter man auch ein wenig Wasser oder Fleischbrüh mischen kan, werffet ein wenig Saltz darein, und siedet es ab; Indessen schählet Zwiebeln und einen Apffel, hacket beedes klein zusammen, und röstets im Schmaltz; giesset die Brüh von dem Vorhäs daran, streuet zerriebenen Lebkuchen darein, würtzets mit Negelein und Zucker, giessets über das Vorhäs, und lassets also noch eine gute Weile sieden; richtets dann in eine Schüssel, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

96. Ein Vorhäs in einer Negelein-Brüh.

Nehmet die vördern Viertel von dem Hasen, lasset sie etliche Tage im Eßig liegen, saltzt und pfefferts, lasset sie dann im frischen Eßig und Fleischbrüh sieden; nach diesen streuet ein geriebenes Rocken-Brod, ein wenig von einem dicken Pfeffer-Kuchen und Negelein darein, und lasset es also miteinander dämpffen; Werffet, wann ihr es anrichten wollet, ein Stücklein Butter darzu, und tragets dann in einer Schüssel zu Tisch.

97. Ein Vorhäs im Pfeffer.

Siedet das Vorhäs, wie allbereit gemeldet, und machet den Pfeffer darüber, wie selbiger bey dem Wildpret, im gleich nachfolgenden Neunten Theil, an seinem Ort beschrieben werden wird; davon sowohl der daselbst vorangesetzte Innhalt, als auch das zu End befindliche Register, Nachricht geben kan.

98. Ein Vorhäs im Pfeffer, auf andere Art.

Waschet es auf das schönste aus, und setzets in einem schlechten Wein

zum Feuer, reibet einen Rümpffel-Käs oder Pfeffer-Kuchen, röstet ihn im Schmaltz; gieſſet dann die Brüh von dem Vorhäs in das Pfännlein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Negelein und Zucker, ſchneidet Limonien darein, gebet ihm mit etwas wenigs Eßig eine angenehme Säure, laſſet es zuſammen ſieden, ſeyhet nachmahls dieſe Brüh ab, und gieſſet ſie, wann das Vorhäs in eine Schüſſel geleget worden, nochmal darüber.

99. Vorhäs in einer Limonien-Brüh.

Siedet das Vorhäs gleich den andern ab, hernach machet die Limonien-Brüh mit dem eingebrennten Mehl darüber, wie bey dem Kalbfleiſch, im nechſt hernach folgenden Theil, gemeldet werden wird.

100. Ein Vorhäs in einer Zwiebel-Brüh.

Zerlege die Viertelein, zerſchneide den Gemper, oder das Brüſtlein, ſtich die Augen aus dem Kopff, waſche alles ſchön im Waſſer, oder auch in ein wenig Eßig aus; dann ſetze es in einem ſchlechten Wein und Fleiſchbrüh zu, thue ein gerieben Brod hinein, laß ſieden, hacke ein oder zwey Zwiebelein, röſte dieſelbe im Schmaltz, brenne ſie daran, ſtreue Jngber, Pfeffer und Negelein darein, gieſſe ein wenig Eßig darzu, laſſe es ſieden, doch daß es nicht zu weich werde, und ein dicklichtes Brühlein bekomme. Wann man es aber etwann von einem ſtarcken Haſen bekommt, muß mans zuvor im Eßig und Waſſer abſieden, hierauf wieder abſeyhen / und dann auf obbeſchriebene Art zurichten, und einmachen.

101. Eine Junge-Ganß in einer Limonien-Brüh.

Man nehme den Kragen, Flügel und Füſſe, und brühe alſo zu erſt in einem wohl heiſſen Waſſer die Federn herab; dann laſſe mans in einem kalten Waſſer eine Weile liegen, und waſche es ſauber ſamt dem Magen, Hertz und Leber, ſetze ſolche in einem Waſſer zu, biß auf die Leber, und saltze es auch; will man aber den Kragen füllen, ſo darff man ihn nicht gleich mit zuſetzen, aber das inwendige Hals-Bein muß zuvor ſamt dem Geblüt heraus genommen, und ſo wohl als der Hals und Kragen ſauber ausgewaſchen, und ſo dann das Halsbein zugleich mit den andern Sachen zugeſetzet werden, indeſſen aber kan man unterſchiedliche Füllen anmachen, und den Gänß-Kragen mit zufüllen, wie ſelbige gleich jetzo im nachfolgenden beſchrieben werden ſollen. Wann er nun gefüllt, kan man ihn auch zu oberſt zu der Jungen-Ganß in den Hafen legen, und alſo gar mit abſieden laſſen; ſo bald er aber weich geſotten, nehme man einen ſtollichten Hafen, gieſſe eine Fleiſchbrüh darein, ſo viel

man

man der Brüh haben will, brenne dann im Schmaltz einen Löffel voll Mehl daran, zwiere es ein wenig mit einer Fleischbrüh an, giesse es in die Brüh, streue Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, und ein wenig Ingber, auch wann man die Brüh gelb haben will, etwas wenigs Saffran daran, schneide Limonien-Plätzlein halb entzwey, und halb würfflicht darein; Nehme dann die Junge-Ganß aus dieser Brüh, darinnen sie gesotten hat, heraus, und lege sie in diese andere in den stollichten Hafen, lasse es miteinander noch ein wenig aufsieden; Und wann mans schier anrichten will, werffe man ein gut Theil Butter darein, lasse es einen Wall mit aufthun, giesse die Brüh herab, richte die Junge-Ganß in eine Schüssel, giesse die Brüh darüber, und lege die halbirte Limonien-Plätzlein oben darauf.

102. Eine Junge-Ganß in einer weissen Limonien-Brüh.

Wann die sogenannte Junge-Ganß schön gebrühet und geputzet ist, wie vorhin beschrieben worden, so setzet sie im Wasser zu, saltzets wie ein Fleisch, und, damit sie recht wohlgeschmack wird, thut eine Blume Muscatenblüh, und eine Ingber-Zehe daran, lasset es mit sieden; Wann sie nun schier weich gesotten ist, so giesset von der Jungen-Ganß-Brüh in einen stollichten Hafen, soviel man haben will, wie auch einen Löffel voll geröstetes Mehl darein, würtzet und machet sie allerdings zusammen, wie die vorhin beschriebene Limonien-Brüh, nur daß man keinen Saffran darzu thue, und anstatt des gerösteten Mehls, einen Weck, oder nur die Brosamen davon in einer Fleischbrüh weich sieden lasse, dann durch einen Seyher getrieben / mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh gewürtzt, Limonien hinein geschnitten / und ein wenig Eßig daran gegossen, daß die Brüh etwas säuerlicht werde. Alsdann wird die Junge-Ganß noch etwas in dieser Brüh, zuletzt aber ein Stück Butter, mit aufgesotten, und also zu Tisch getragen. NB. Anstatt der Limonien-Brüh, kan man auch andere Brühen an eine Junge-Ganß machen, als von Stachelbeeren oder Agerest, von ausgekörnten frischen Erbsen, von Petersilien-Kraut, und dergleichen, welche hier und da in diesem Koch-Buch zu finden, und in dem Haupt-Register ohnbeschwehrt nachzuschlagen.

103. Eine Junge-Ganß in einer Zwiebel-Brüh.

Wann die sogenannte Junge-Ganß abgesotten, wie schon beschrieben / so schählet und hacket indessen ein paar kleine Zwiebeln, röstet sie im Schmaltz; Giesset eine gute Fleischbrüh, ein wenig Eßig und Wein daran, würtzet selbige mit Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, und etwas Saffran,

ran, schneidet auch eine Limonien daran, und lassets also in einem Pfännlein einen Wall miteinander auffsieden. Wann nun die Junge-Ganß bald weich gesotten, thut selbige in einen stollichten Hafen, giesset diese Brüh darüber, und lasset es noch ein wenig miteinander auffsieden, bis das Brühlein nur in etwas einsiedet und gut wird; Alsdann richtet sie an, und giesset diese Brüh wieder darüber.

104. Eine Junge-Ganß in einer Aepffel-Brüh.

Nehmet Aepffel, schählet und schneidet sie würfflicht, röstets im Schmaltz, giesset einen Wein daran, thut Weinbeere oder Corinthen, Zucker, ein wenig Pfeffer, Cardamomen und Saffran darzu, lasset sie eine Weile sieden. Wann dann die sogenannte Junge-Ganß weich gesotten ist, wie zuvor gedacht, leget sie in eine Schüssel, und giesset diese jetzt-beschriebene Brüh darüber.

105. Eine Junge-Ganß in einer Pohlnischen Brüh.

Nehmet einen Schnitten weisses Brod, und bähet es, schählet einen Apffel, schneidet solchen, wie auch eine Zwiebel, klein, thut alles zusammen in einen Hafen, giesset einen Wein daran, und lasset es miteinander sieden, bis es weich wird, dann treibets durch einen Seyher; Ist die Brüh zu dick, kan man noch ein wenig Wein daran giessen; Alsdann streuet Zucker, ein Trisanet, und ander gut Gewürtz darein, lasset es also ferner miteinander auffsieden, und richtet es hernach über die abgesottene Junge-Ganß.

106. Eine Junge-Ganß im Pfeffer.

Reibet ein Rocken-Brod und einen Lebkuchen, röstet beedes im Schmaltz, giesset ein wenig Fleischbrüh und Eßig, auch, so es beliebt, Wein daran, zuckert es nach Belieben, und würtzet sie mit guten Gewürtz. Wird die Brüh nicht braun genug, kan man etwas von einer Wein-Latwerge daran thun, alsdann ferner sieden lassen, und über die Junge-Ganß in eine Schüssel anrichten.

107. Einen Ganß-Kragen zu füllen.

Häutet und hacket das Leberlein von der Ganß gar klein, und zugleich auch ein wenig Salbey, Majoran, Petersilien-Kraut und Speck; Reibet ein Eyer-Ringlein, oder anders weisses Brod, röstet es im Schmaltz, und schüttets über das gehackte Leberlein, zusamt dem gehackten Grünen, welches man,

man, so es beliebt, auch gleich ein klein wenig mit rösten kan, wiewohl es eben nicht nothwendig ist, rühret dann alles wohl durcheinander, schlaget so viel Eyer daran, als nöthig, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Muscat-Nuß, Cardamomen und ein wenig Saffran, und giesset eine Milch oder Fleischbrüh daran, wiewohl die Füll von der Milch luckerer wird. Wann nun der Kragen zusamt dem Kopff reinlich gewaschen ist, füllet diese Füll hinein, bindet oder nehet ihn oben zu, und lasset selbigen auf die im vorigen beschriebene Art ferner absieden.

108. Einen Ganß-Kragen zu füllen, auf andere Art.

Man kan auch von Peterlein- oder Petersilien-Kraut eine Füll zusammen machen, auf folgende Art: Das Leberlein, wie auch ein geklaubtes Petersilien-Kraut werden gehackt, ein wenig Semmel-Mehl, zusamt dem Peterlein-Kraut, in Schmaltz geröstet, und unter das Leberlein gerühret; Dann schlägt man Eyer daran, würtzet und saltzet es ein wenig, giesset auch, so man will, ein klein wenig Milch darzu, und füllet solches in den Kragen; Man muß aber den Kragen nicht zu voll füllen, damit er nicht aufspringe; Hernach wird er, wie vorhin gedacht, mit denen andern Sachen, so lang bis er fertig, abgesotten. NB. Man kan auch das Peterlein-Kraut, so es nicht beliebt, davon lassen, und an statt dessen Rosin und Weinbeere darunter mischen, und folgends auf die beschriebene Art zusammen machen.

109. Einen Ganß-Kragen, noch auf andere Art zu füllen.

Hacket das Leberlein von der Ganß, einen geschählten Apffel, und ein wenig Zwiebeln, alles zusammen klein; Nehmet dann ein geriebenes Semmel-Mehl, oder ein geriebenes Eyer-Ringlein, röstes solches in Schmaltz, mischet es auch darunter, schlaget ein oder zwey Eyer daran, rühret alles wohl durcheinander, würtzet es nach Belieben, füllets in den Kragen, und lasset ihn alsdann zur Genüge sieden.

110. Einen Ganß-Kragen zu füllen, auf eine noch andere Weise.

Wann man das Leberlein gerne erspahren, und solches etwan braten, und den Kragen von der Ganß doch gleichwohl füllen will, so nimmt man eine Brat-Wurst, thut das Gehäck heraus, hacket es ein wenig kleiner, streuet Pfeffer, Muscatenblüh, Jngber, und etwas von Cardamomen und Saffran.

ran darein, schläget auch Eyer daran, und giesset ein wenig Fleischbrüh hinzu; Wann man will kan man auch ein wenig Semmel-Mehl rösten; rühret dann alles wohl untereinander / und füllet es in den Kragen, nehet solchen wohl zu, daß nichts von der Füll heraus fallen könne; Wann nun das andere bereits gesotten, so leget den gefüllten Kragen oben darauf, doch also, daß er nicht vornen her an den Sud komme, weil er sonst gerne aufspringet; Wann dann alles gesotten und weich ist, kan man eine Brüh, nach eigenen Belieben, darüber machen. NB. Man mag auch eine andere Füll nur von lauter geriebenen Semmel-Mehl, und gehackten Peterlein-Kraut, anmachen, das gehackte Peterlein- oder Peterstlien-Kraut, wie auch die Helffte des geriebenen weissen Brods in Schmaltz oder Butter rösten, dann Eyer daran schlagen, und allerley gut Gewürtz darein streuen.

111 Kalbs-Füsse in einer Milchram-Brüh.

Wann die Kalbs-Füsse reinlich geputzt, die Klauen herabgezogen, auch wann man will, die Füsse unten aufgeschnitten, und das lange Bein heraus genommen worden, leget sie in ein kaltes Wasser, waschet und setzets darinnen zu, saltzet sie wie ein Kalbfleisch. Wann sie nun bald weich gesotten sind, seyhet diese Brüh davon herab, giesset in einen stollichten Hafen ein gut Theil Milchram und ein wenig Fleischbrüh, brennet etwas Mehl, schön liecht-gelb, daran, streuet Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, und ein wenig Saffran darein, gebt ihr mit einem Eßig eine angenehme Säure, leget dann die Kälber-Füsse darzu hinein, und lasset sie auf einer Kohlen, auch, so es beliebt, ein Stücklein Butter, zuletzt mit aufsieden.

112. Kalbs-Füsse in einer Petersilien- oder Majoran-Brüh.

Wann die Füsse weich gesotten, und halb voneinander geschnitten worden, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran; Röstet ein wenig Mehl im Schmaltz, zwieret es mit einer Fleischbrüh in dem Pfännlein zuvor an, und schüttets an die Füsse, würtzets mit guten Gewürtz, thut dann gehackten Peterlein oder Petersilien, oder auch dürr-geriebenen Majoran, daran, lasset es also eine Weile miteinander sieden, und werffet zuletzt ein gut Stück Butter darzu hinein. NB. An statt des gerösteten Mehls, kan man auch ein weisses geriebenes Brod nehmen, oder auch die Kalbs-Füsse in einer Zwiebel- oder Limonien-Brüh einmachen, wie selbige sowohl bey dem eingemachten Fleisch, als Jungen-Gänsen beschrieben worden.

113. Kalbs-Füsse in einer süssen Brüh.

Die Füsse, wann sie, jedoch nicht allzuweich, abgesotten und halb entzwey geschnitten worden, leget sie auf ein reines Tuch, und trocknet sie wohl ab, wiewohl es auch verbleiben kan; Röstet sie in einer Pfannen im Schmaltz, seyhet das Schmaltz zum Theil davon herab, giesset einen Wein und Fleischbrüh daran, würtzets mit Ingber / Pfeffer, Saffran, und ein klein wenig Muscatenblüh, zuckerts, thut auch, so ihr wollet, ein wenig Trisanet, oder gestossene Zimmet, darzu, und lassets zusammen sieden.

114. Kalbs-Füsse in einer sauern Brüh.

So die Füsse allerdings im Schmaltz geröstet worden, wie vorgedacht / leget sie in einen Pasteten-Tiegel oder stollichten Hafen, giesset ein wenig Fleischbrüh und Rosen-Eßig daran, würtzets mit Pfeffer und Negelein, brennet ein wenig Mehl darein, lassets also miteinander auffieden, richtets an, und tragets zu Tisch.

115. Kalbs-Füsse auf besondere Art zuzurichten.

Schneidet sechs bis acht Kalbs-Füsse, wann sie gebrühet, in der Mitte entzwey, und siedet selbige im Wasser ziemlich weich, schneidet sodann das Fleisch von denen Knochen, thut ein paar Hände voll Semmel-Mehl / und das Weisse von drey bis vier Eyern daran, rühret etwas weniges von rindernen Marck / so zuvor klein zerhacket, darunter, giesset ein wenig Kern daran, saltzet, und würtzet es mit Muscatenblüh, rühret alles durcheinander, bindet alles in ein reines Tuch fest zusammen, leget dieses, zusamt dem Tuch, in einen Hafen mit guter Fleischbrüh, lasset es sieden; Nehmet es sodann heraus, schneidet es zu Plätzen, leget sie in eine Schüssel, und machet folgende Brüh darüber: Nehmet ein halb Seidlein Wein, werffet ein Stück Butter darein, wie auch soviel Zucker, als zu einen angenehmen Geschmack nöthig, und so es beliebt, ein wenig Citronen-Marck, lasset alles zusammen auffieden, und richtet es über obiges an.

116. Einen Rinds- oder Ochsen-Fuß kalt zuzurichten.

Ein Rinds oder Ochsen-Fuß muß reinlich abgehäret oder gebrühet, und sodann abgeputzet seyn, wie die Kalbs-Füsse; Dann siedet man selbigen im Wasser, bis er fast weich ist, jedoch aber nicht zerfällt, sondern schön gantz bleibet; Hernach richtet man ihn mehrentheils kalt in Oel und Eßig also

zu: Man schneidet ihn nehmlich in der Mitte entzwey, und sodann dünne Plätze oder Stücke daraus in eine Schüssel, welches, daß es desto leichter geschehen möge, werden die Beine heraus gelöset, Oel und Eßig daran gegossen, auch Pfeffer, Saltz, und so es beliebt, klein und würfflicht-geschnittene Zwiebeln darauf gestreuet. Will man sie aber warm zugerichtet haben, kan solches auf allerley Weise geschehen, als wie die schon beschriebene Kälber-Füsse.

117. Ein Ochsen-Fuß mit Senff oder Mostart.

Man muß den Fuß fein weich sieden, und hernach entweder zerlegen, oder auch in Stücke zerschneiden, alsdann nach Belieben kalt essen, einen Rosen-Eßig und Senff oder Mostart darzu thun, oder aber den Senff in einer Schüssel mit dem Rosen-Eßig, welches fast besser ist, anzwieren, den zerschnittenen Fuß darauf legen, und mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen. Will man ihn aber warm geben, muß der Ochsen-Fuß ebenfalls zu Stücken zerschnitten, dann ein gut Theil Butter in eine Schüssel gethan / und der Fuß darauf geleget werden; Ferner giesset man einen Senff oder Mostart daran, setzet die Schüssel auf eine Glut, lässet es also miteinander sieden, und streuet zuletzt Pfeffer darauf. NB. Wer will, kan ein wenig Muscatenblüh und Cardamomen zugleich in der Brüh mit aufsieden lassen.

118. Ein gesultzter Ochsen-Fuß.

Setzet den Ochsen-Fuß im Wasser zu, saltzet, und lasset ihn wohl weich sieden, daß die Beine sich gantz herab lösen; Nehmet selbigen, wann er weich gesotten, aus der Brüh, löset die Beine alle davon heraus, und hacket den Fuß gantz klein, schneidet von einer Citronen die gelbe Schelffen auch gantz klein und würfflicht / oder hacket es zugleich mit unter den Fuß. Bindet dann alles dieses gehackte und geschnittene in ein reines Tüchlein, legets auf einen Teller oder Bretlein, setzets in einen Keller, und beschwehrets mit einem Gewicht-Stein. Des andern Tags, wann man den Ochsen-Fuß gesultzt verspeisen will, nehmet ihn wieder aus dem Tüchlein heraus, und schneidet solchen zu Plätzen, leget ihn in eine Schüssel, giesset Oel und Eßig daran, streuet ein wenig Pfeffer, und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf, drucket auch, nach Belieben, Citronen-Safft darein; Und wann er etwan zu leiß im Saltz wäre, saltzet noch etwas weniges nach. NB. Man kan sich auch, an statt des Hackens, des Zerrührens bedienen,

wann

wann man ihn nehmlich in einer Schüssel gantz abrührt, und so in der Schüssel gestehen läßt.

119. Ein Rinds- oder Ochsen-Maul zuzurichten.

Wann das Ochsen-Maul reinlich abgehäret, gebrühet und gewässert worden, wird es im Wasser wie ein Ochsen-Fuß abgesotten, und im Sud ein wenig gesaltzen; Dann kan man es entweder kalt, in Oel und Eßig/oder warm, nach Belieben, verspeisen. Auch kan man, so es warm belieben sollte, eine Zwiebel- Negelein- oder andere anstäudige Brüh darüber machen.

120. Eine Hecht- oder Karpffen-Prisade zu machen.

Nimm einen Hecht oder Karpffen, er seye gleich gesotten oder noch grün, thue die Gräte sauber heraus, und hacke ihn klein; weich eine Semmel in Kern, drucks sauber aus, und hacke sie unter den Fisch, thue Jngber, Muscatenblüh und Saltz daran, auch klein-geschnittene Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen, ein Stück Butter, und vier Eyer, mache alles zusammen, fülle es in ein Tuch, wie eine Wurst/ und binde es zu; Lasse sie alsdann eine halbe Stund in halb Wein und halb Wasser, mit ein wenig Saltz, sieden, nach diesem thue sie heraus, und lasse sie abkühlen, ziehe das Tuch davon herab, so ist sie fertig.

121. Eine Prisade, auf andere Art.

Nimm zwey Kälber-Füsse, fünff Capaunen-Mägen, samt fünffzehen Schnecken, dieses alles muß zuvor weich gesotten, und alsdann klein gehackt werden. Ferner nimm sieben ungesottene Capaunen-Lebern/ und nicht gar ein halb Pfund frisches Fleisch, welches geschabt werden muß, es seye gleich ein Geiß- oder Kalb-Fleisch, oder auch von einem Spanferckel; Nimm auch zwey Briese, so aber nicht viel geschüpfft seyn dörffen, sondern müssen nur ein wenig in der Brüh anlauffen; Jngleichen vier schöne gebrühte Artischocken-Kerne, ein Pfund gesottene Krebse, eine halbe Hand voll Morgeln/ welche gebrüht seyn müssen, und etwas Ochsen-Marck; Weiche ein Eyer-Brod in Kern oder Milch/ drucks aus/ dann zerzupffe es, und hacke dieses alles recht klein, thue Pfeffer, Cardamomen, Muscaten-Nuß und Muscatenblüh, auch Saltz darunter, ingleichen eine Hand voll geriebenes Brod, drey Eyer, und ohngefehr ein halb Achtelein warme Fleischbrüh daran gegossen, und untereinander gerührt, dann in ein Säcklein gefüllt, selbiges aber in eine siedende Fleischbrüh gelegt, und zur Genüge sieden lassen; Wann sie nun fertig, werden Plätze daraus geschnitten, und zur Auszierung gebraucht.

122. Eine Prisade, auf noch eine andere Art.

Man nehme ein halbes Spanferckel, schneide Kopff und Füsse herab, und löse die Beine alle auf das reinlichste heraus, absonderlich die Gelencke von denen Vierteln, damit man sie schön heraus bringen könne, daß kein Fleisch an denen Beinen bleibe, und selbiges doch nicht zerrissen werde, dann die Haut und das Fleisch muß unzerrissen aneinander hängen; Hernach nehmet den breiten Theil einer Fleisch-Parten, damit sie nicht zu starck schneidig seye, und klopffet oder hacket das Fleisch an der Haut damit; doch also, daß es nicht durch die Haut gehe, es muß aber das Fleisch dannoch ein wenig wie zerhackt aussehen. Dann nehmet den halben Theil Coriander, und den andern halben Theil Pfeffer und Saltz, bestreuet das Ferckelein auswendig auf das Fleisch über und über damit. Nachmahls fanget oben bey dem Hals an, und überwickelt oder überrollet solches gantz fest zusammen, so wird es rund, wie eine Wurst, die Haut muß aber auswärts kommen; Dann nehmet ungefehr sechs kleine Bretlein, so dünn als etwan ein Schleißholtz, und leget solche, so lang das zusammen gewickelte Fleisch ist, rings herum, bindet es mit einem Bind-Faden fest zusammen, thut es in einen Hafen, und giesset ein frisches Wasser daran, leget auch Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein etwan zusammen ein Händlein voll, wie auch eine geschählte Knoblauch-Zwiebel, und eine gute Hand voll Saltz darein, lasset es also drey Stunden lang sieden; Leget es dann heraus auf ein Bret, und lasset es über Nacht im Keller stehen, damit es recht erkalte. Den andern Tag nehmet die Bretlein wieder herab, und zerschneidet das zusammen gepreßte Fleisch Plätzlein-weiß, leget solches schön artig in eine Schüssel, und zieret es mit vergüldeten Rosmarin- und Lorbeer-Sträußlein aus. NB. Wer diese Prisade noch besser haben will, kan solche mit Wein und Wasser, oder aber auf diejenige Art absieden, wie selbige in diesem Theil von dem Schweins-Kopff beschrieben zu finden.

123. Eine Spanische Prisade.

Nimm ein Spanferckelein, ziehe die Haut herab, wann es rein ist, so schneide das Fleisch aus den Keulen, Schulter-Blat und Rücken / hacke es fein klein, thue Muscaten-Blumen, geriebene Citronen-Schalen, Pfeffer, Lorbeer-Blätter, ein Seidlein Spanischen Wein und Saltz daran, hacke es wohl durcheinander, lege das Ferckelein-Fell auf ein Tuch voneinander, und das gehackte Fleisch darauf; Nimm eine gekochte Rinds-Zunge, schneide sie in dünne Scheiben, lege sie nebst ein paar Pistazzien-Nüßlein auf das

gehackte

gehackte Fleisch herum, wickle es denn auf, daß es fest und rund wird, binde es an beeden Enden zu, wie eine Wurst, winde sie in eine Serviette, binde sie ebenfalls an beeden Enden zu, und koche sie denn in Wasser und Eßig.

124. Eine Holländische Prisade.

Wann die Spansau sauber geputzt, oder ihr die Haut abgezogen ist, so nimm zwey geräucherte Ochsen-Zungen, zwey Pfund Schweinen-Fleisch, zwey Ochsen-Gaumen, drey schweinene Ohren, siede alles, und schneide es dünn und länglicht, sonderlich die Ohren, reibe eine Cervelate-Wurst darunter, würtze es wohl, und fülle es fest in die Spansau-Haut, bind es fest zu mit einem Spagat, und dünnen Bretlein von Schindeln, sied es, und gieb es kalt in Schnitten, du kanst auch gantze Pistazzien-Nüßlein darunter nehmen.

125. Eine Schweins-Prisade in einem Model, auf welsche Art.

Nimm zwey schöne Schweins-Köpff, wässere sie, und setze sie zu mit Wasser und Saltz, laß sie recht weich kochen, dann lege sie aus, gieß die Brüh durch ein Sieb oder Seyher, nimm das Fette rein ab, schneide dann die Schwarte von den Köpffen ab, thue die Beine und alles Garstige davon, schneide das Fleisch klein, thue es in einen Tigel, nebst Pfeffer, Cardamomen, Negelein, Muscaten-Blumen, Citronen-Schalen, giesse von der klaren Brüh etwas darauf, nebst ein wenig Wein, laß es aufkochen, und wieder erkühlen, dann nimm einen blechernen Form wie einen Stern, oder sonst einen Model, die unten kleine Löcher haben, lege sie erst in kalt Wasser, und schwencke sie wieder aus, dann lege unten darauf Lorbeer-Blätter, gantz dünn geschnittene Citronen-Schaalen, auch Cervelate-Würst, eines um das andere, nicht zu dichte zusammen, auch auf den Seiten herauf, giesse das in den Tiegel, wenn es ein wenig verschlagen, mit einem Löffel darauf, mache die Lucken hübsch voll, giesse von der Brüh etwas zu, so wird es gläntzend, lege ein Bret darauf, und einen Stein, laß es so die Nacht über stehen, dann wende es um auf ein Bret, schlage mit der Hand ein wenig auf die Form, und hilff an den Seiten mit dem Messer, daß es gantz heraus gehe, setze es dann in eine Schüssel, und ziere es mit Blumen, oder womit du wilst.

126. Einen Schweins-Käs zu machen.

Nehmet einen halb-gewachsenen Schweins-Kopff, der nicht gar fett ist, putzet solchen auf das reinlichste ab, saltzet, und setzet ihn im Wasser zu; wann er nun halb gesotten, nehmet ihn aus der Brüh heraus, lö-

set das Fleisch auf das beste von den Beinen herab; ist viel Fett dabey, schneidet selbiges davon, giesset auch das obere Fette von der Brüh, darinnen er gesotten worden, herab; leget das abgelöste Fleisch wieder darein, und giesset eine Maas Wein daran, werffet sechs oder acht Lorbeer-Blätter, wie auch drey Stengel Rosmarin, eben so viel Schnittlein Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darzu, und lasset es also miteinander im steten Sud fortsieden; Wann es nun zimlich weich gesotten/ nehmets heraus, leget in die Mitte eines reinen Tüchleins etliche Lorbeer-Blätter, und ein wenig Rosmarin, streuet auch grob-gestossenen Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf; Alsdann machet man eine Lag von dem abgesottenen Schweins-Kopff darauf, und bestreuet selbigen ferner mit obgedachten Gewürtz und Citronen-Schelffen, hernach leget ausgegrätete und mit Wein gewaschene Sardellen, samt etwas von einem gesultzten Fleisch dazwischen, überstreuet solches nochmal wie zuvor mit denen Blättern und Gewürtz; leget so dann wieder von dem abgesottenen Schweins-Kopff, und auf denselbigen Sardellen, zusamt dem gesultzten Fleisch, und so fortan, oben darauf aber Lorbeer-Blätter und Roßmarin-Sträußlein; decket das Tüchlein darüber, und schlaget es zusammen, daß es wie viereckigt wird; leget unten und oben einen Teller, und beschwehrt den obern mit einem Stein, und lasset es also ein oder zwey Tage lang pressen; es muß aber formiret werden, wie ein viereckigter Käs; Wann man es dann verspeisen will, schneidet man dünne Plätzlein davon, giesset Oel und Eßig darüber, und streuet Pfeffer und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

127. Einen Schweins-Käs zu machen, auf andere Art.

Man nehme eine halbe Zunge, so geräuchert, von einem Ochsen, zwey Ohr-Bäcklein von einem geschlachteten Schwein, oder acht Kalbs-Ohren, ein halb Ochsen-Maul, dieses alles wird gekocht, aber nicht gar zu weich, die Zunge muß aber zuvor abgesotten werden, dann es siedet sonsten dem andern nicht gleich, darnach werden die obere Häute abgezogen, und alles klein zerschnitten, in einen stollichten Hafen gethan, giesset ein Seidlein Wein, und ein Seidlein Eßig, auch ein wenig Fleischbrüh daran, und allerhand Gewürtz, auch Lorbeer-Blätter, und eine gantze Zwiebel, welche aber zusamt den Lorbeer-Blättern wieder heraus geklaubet werden muß, wann sie mit gekochet haben, darnach wird es in ein Tuch zusammen gebunden, leget unten und oben einen Teller, und beschwehret sie mit einem Stein, lasset es über Nacht stehen, und richtet ihn ferner zu, wie bey dem vorhergehenden gedacht.

128. Westphälische Hammen oder Schuncken zuzurichten.

Nimm einen Hammen oder Schuncken, und wann du solchen in einem laulichten Wasser zwey oder dreymal abgerieben hast, stecke ihn in einen grossen Hafen, und ein wohl grosses Säcklein Heu-Blumen darzu, gieß nochmal warmes Wasser daran, und lasse ihn so lang sieden, biß er weich wird; dann nimm selbigen aus dem Hafen heraus, löse die Haut rings herum ab, lege ihn in einen Keller, daß er daselbst wohl beschwehrt erkühle; Wann er erkaltet, bestreue ihn auf das Fett, unter der abgelösten Schwarten, rings herum mit Jngber, Pfeffer und Negelein, lege Salbey und Majoran darauf, und ziehe die Haut wiederum darüber, beschwehre ihn nochmal so lang, biß er zu Tisch getragen wird.

129. Hammen oder Schuncken abzusieden, auf andere Art.

Waschet und putzet den Hammen oder Schuncken auf das reinlichste, oder wann er gar schwartz ist, reibet denselben mit zusamm-geflochtenen Stroh ab, und lasset ihn im Wasser sieden, biß er weich werden will; nehmet ihn dann heraus, und löset die Haut schön gantz ab, jedoch also, daß sie unten an der Hexen oder Bein daran hängen bleibe; bestreuet den Hammen oder Schuncken über und über starck mit Pfeffer, leget Salbey-Blätter und Rosmarin-Sträußlein darauf, und ziehet so dann die Haut oder Schwarten wieder darüber, leget ein Bret darauf, beschwehret ihn mit einem Stein oder Gewicht, und lasset ihn also über Nacht, oder auch ein paar Tage lang, im Keller stehen; dann kan er entweder gantz oder auch zu Plätzen geschnitten, zu Tisch getragen und verspeiset werden; bleibt er gantz, so rollet und wickelt man die Haut biß an das Bein oder die Hexen zusammen, stecket sie mit einem Höltzlein an, und bezieret den Schuncken zusamt dem Schüssel-Rand über und über mit schönen bunten Blumwerck; oder man kan auch etliche abgeschnittene Plätze von einem Schuncken um den Rand, der mit Salat angefüllten Schüssel, legen.

130. Schuncken oder geräuchert Fleisch auf dem Rost zu braten.

Man schneidet dünne Scheiben von Schuncken oder Fleisch, so gekochet und wieder kalt worden, denn beschmieret es mit Butter, leget es auf den Rost, oder auch in eine Bratpfanne, und bestreuet es, wenn es erwärmet, mit Pfeffer, man isset es bey dem Salat, oder mit Eßig und Pfeffer, auch mit Senff. Man kan ihn auch noch roh und ungesotten also braten.

131. Mett- oder Bratwürste auf Niedersächsische Art.

Man hacket das Fleisch auf das allerkleinste, im Hacken aber saltzet man es, thut Kümmel, gantzen Pfeffer, und wenn man will, auch Negelein darzu, füllet es so vest man kan in rinderne Därme, und sticht sie mit einer Gabel, daß der Wind heraus gehe, lässet sie eine Nacht in der Stuben stehen, den andern Tag drucket man sie fest, bindet sie zu, und hänget sie in Rauch. Man kan dieses Gehäck auch in Blasen machen; selbige muß man aber etliche Tage in der warmen Stuben hängen lassen, und sie alle Tag nachdrucken, wenn sie drey oder vier Tag im Rauch gehänget, muß man sie pressen, daß sie dicht und breit werden, sonst verderben sie gern, hernach kan man sie vollends räuchern.

132. Bratwürste in Zwiebeln zu kochen.

Siehet frische Bratwürste durch ein Wasser, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset halb Wasser halb Fleischbrüh darüber, und lasset sie also sieden; wann sie dann eine Viertel-Stund gesotten haben, brennet ein Löffelein voll Mehl daran, giesset ein wenig Eßig darzu, streuet Pfeffer, Ingber, ein gut Theil länglicht-geschnittene oder gantz kleine Zwiebelein, und etwas klein-geriebenen Rimpffel-Käs oder Pfeffer-Kuchen darein, lasset alles zusammen ferner sieden, daß es ein dicklichtes Brühlein wird.

133. Ein Gehäck zu Bratwürsten.

Man nehme einen hintern und vordern Schuncken oder Hammen, ziehe die Schwarte also davon ab, daß der Speck am Fleisch bleibet, löse so dann das Fleisch von den Beinen, und hacke es gröblicht; hernacher mische man unter acht oder neun Pfund dieses Fleisches, zwey gute Hände voll Saltz, eine Hand voll halb-gestossenen Pfeffer und Majoran, auch nach Belieben einen Laßkopff voll Coriander, und hacke es ferner alles klein; streue hiernechst ein Loth Gewürtz-Negelein, und eine Hand voll würfflicht-geschnittener Citronen-Schelffen darein, mische es alles nochmal untereinander, und fülle es in die Schweins-, gebändelte, ausgeschleimt- und wohl-gesäuberte Bratwürst-Gedärm.

134. Leberwürste auf Holländische Manier.

Nehmet eine Schweins-Leber, kochet sie gar, und reibet sie an einen Reibeisen, kochet einen dicken Brey von einen halben Seidlein Milch, geriebener Semmel und einen Stück Butter, hacket drey oder vier Pfund schweinen Fleisch, schneidet einen Speck würfflicht darunter, und wenn der Brey ein wenig erkaltet, so rühret die Lebern samt den Fleisch darunter, zerklopffet neun

oder

oder zehen Eyer, thut solche auch darzu, nebst ein wenig Saltz / Pfeffer, Negelein, Muscaten-Nuß und Blüh, alles klein zerstossen, auch ein wenig Schmaltz, dieses alles wohl untereinander gerührt, in den Darm gefüllet, und eine Stund kochen lassen.

135. Blutwürste auf Niedersächsische Art.

Wenn das Fleisch und Fett, so zu den Würsten gehöret, gekochet ist, schneidet man die Schwarten davon, und hacket es gantz klein, das Fette aber, so an den Därmen gesessen, auch das, so vom Fleisch geschnitten, schneidet man würfflicht, thut es mit dem Fleisch in eine Molle, (Multern,) und giesset das Blut durch einen Seyher dazu, saltzet es, thut Pfeffer, Majoran, und was man von solchen Kräutern will, dazu, füllet es sodann in die grossen Därmer, verwahret sie an beeden Enden, und lässet sie also kochen, im Kochen aber muß man wohl acht haben, daß sie nicht bersten, deßwegen muß man stetig kalt Wasser bey sich haben, und wann sie starck anfangen zu kochen, sie gleich begiessen, auch im Kochen mit einer Gabel stechen, wenn das klare Fett heraus gehet, so seyn sie gar, dann muß man sie durch ein kaltes Wasser ziehen, aber geschwind wieder heraus nehmen, und auf Stroh legen, wenn sie denn recht erkaltet, muß man sie mit einem Faden umbinden, und in gelinden Rauch hängen, sie seyn auch gut frisch zu essen mit Senff.

136. Belonische Würste.

Das Fette von Schweinen, und das magere Fleisch aus der Lenden vom Rind muß zusammen gantz klein gehacket werden, und muß eines soviel als des andern seyn, alsdenn schneidet man frischen Speck, so noch nicht geräuchert ist, würfflicht, lässet ihn ein wenig in Wasser verquellen, thut solchen zu den Fleisch, wie auch gantzen Pfeffer, gestossene Negelein, Saltz, und ein wenig Schaafs-Blut, alles untereinander gemischet, und sodann in das Gedärm gefüllet.

137. Französische Blutwürste.

Hacket Zwiebeln, und sieder solche ein wenig im Wasser, hernach nehmet solche mit dem Schaum-Löffel heraus, und thut sie unter das Blut mit Saltz, Pfeffer, Negelein und gestossener Zimmet, hierunter schneidet man kleine Stücklein Speck, und wenn alles durcheinander gemenget ist, stecket man solches in die allerkleinsten Därme, denen man das Fette zuvor abgelöset, und wohl beschabet hat. Will man sie auffsieden, thut man sie in einen Kessel über das Feuer, und schüttelt den Kessel daß sie nicht bersten, will man Milch unter das Blut giessen, werden sie desto köstlicher werden.

138 Würste auf welsche Art.

Nehmet fünff Pfund mageres Rindfleisch, anderthalb Pfund Schweinen-Fleisch, ein Viertel-Pfund Speck, zwey Loth Saltz, ein halb Loth Pfeffer, Coriander, Roßmarin / hacket alles klein, füllet es in das Gedärm, und hänget sie alsdenn im Rauch.

139. Würste auf welsche Art, noch anderst.

Schneidet von fünff Pfunden Rindfleisch die Haut und das äderige hinweg; nehmet auch zwey Pfund Schweinen-Fleisch, hacket beedes klein, schneidet ein Pfund Speck würfflicht, und mischet ihn zusamt einen Loth gestossenen, und eben soviel nur ein wenig in einem Mörsel zerknirschten gröbern Pfeffer, wie auch Chalotten, Citronen-Schalen und Saltz nach Gutduncken darunter, füllet sie auf das härteste in den Darm, und lasset sie hernach im Rauch aufhängen.

140. Welsche Würst, auf eine andere Manier.

Waß fünffzehen Pfund Schweinen-Fleisch, das nicht zäh, ädericht oder fett ist, hacken, doch nicht zu klein; nimm zehen Loth gröblicht-zerstossenen Pfeffer, zwey Loth Muscatblüh / drey Viertel-Pfund Saltz, und vier Loth Kümmel; mische jetzt besagtes Saltz, Kümmel und Gewürtz, zusammen, und streue es unter das gehackte Fleisch; säubere dann den Darm von einem Rind oder Ochsen wohl aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, fülle das Fleisch darein, und zwar je härter es eingefasset ist, je besser ist es; nimm aber auch im Einfüllen eine Nadel, und stich den Darm offt darmit, daß die Würste Lufft bekommen, dann hänge sie in Schlot, Camin oder Rauchfang, daß der Rauch zimlich wohl daran schlagen könne, und lasse sie sechs Tage hangen. NB. Dabey zu mercken, daß diese und andere dergleichen Würste am besten im Winter zu machen.

141. Welsche Würste, auf eine noch andere Art.

Nehmet halb Rindern- und halb Schweinen-Fleisch, jedes gleich viel, hacket es untereinander, saltzet selbiges, mischet halb gestossenen und halb ungestossenen Pfeffer, und klein-geschnittenen Speck, doch nicht zuviel darunter, füllet dieses Gehäck in einen Darm, und leget dann die Würste in ein Saltzwasser, lasset sie eine Nacht darinnen liegen, hänget solche hernach auf, räuchert sie ein wenig, und lasset sie etliche Tage im Rauch / nachgehends aber im Lufft hängen. Wann man sie nun verspeisen will, darff man sie über eine

Stun-

Stunde nicht viel sieden lassen. Zur Sommers-Zeit kan man diese Würste in ungeknäuten Hirße etwas länger aufbehalten.

142. Welsche Würste, auf eine noch andere Weise.

Nehmet zehen Pfund Rind-Fleisch, schneidet die Haut und das äderige davon; ingleichen auch vier Pfund Schweinen-Fleisch, und zwey Pfund Speck, den Speck schneidet klein und würfflicht, oder aber mischet ihn unter das Fleisch, und hacket ihn, zusamt demselbigen, wohl klein; Darnach nehmet ungefehr ein halb Pfund Saltz, ein Loth gestossenen, und drey Loth gantzen Pfeffer, und zerknirschet ihn nur etwas, hacket oder zerschneidet auch ein wenig Majoran und Rosmarin, mischet ihn ebenfalls darunter; Alsdann fasset es auf das festeste in die Gedärme, und lasset sie zwey Tage lang liegen, hänget sie für den Ofen, jedoch daß die Hitze nicht zu hart daran gehe, und lassen sie ein wenig ertrocknen; Hernach hänget sie etliche Tage im Rauch, alsdann in die Lufft, da keine Sonne hinscheinet, so werden sie recht und gut.

143. Wie man Welsche Würste, so man Mortadellen oder Bolonesische Würste nennet, recht machen soll.

Nimm drey Pfund frischen Speck, zerschneide solchen in grosse Würffel, einer Hasel-Nuß groß, darzu nimm fünffthalb Loth Saltz, dörre und stosse es gantz klein, anderthalb Quint Zimmet, ein halb Quint Negelein, eine kleine Muscat-Nuß, auch ein wenig Zucker, alles klein zerstossen, und mit Malvasier oder sonst einen guten Wein angemacht, alles untereinander gemenget, und im Keller oder andern kühlen Ort gesetzt. Hernach nimm acht Pfund mageres Fleisch von einen Schuncken, oder aber von einem andern Fleisch, so nicht fett ist, die Häutlein und Nerven müssen alle davon abgeschnitten werden, und das Fleisch auf das kleineste gehackt, mit Malvasier besprenget, und fünffthalb Loth geriebener Parmesan-Käs, nebst neun Loth gedörrt und gestossen Saltz darauf gestreuet, auch wieder drey Loth gantzer Pfeffer untermenget, und miteinander gehackt werden. Alsdann die erste Mixtur, oder das Fette, auf das Magere geleget, und ein wenig gehackt, wie einen Teig untereinander geknetet, damit alles wohl vermenget werde, und in einen saubern grossen Darm gefüllet, so fest als es immer möglich seyn kan, denn stich mit einer grossen Nadel hinein, daß der Wind heraus gehe, und hänge sie zwey oder drey Tage in eine Stube, daß sie trocken werden. Wenn sie wohl getrocknet, so hänge sie an einen kühlen und lüfftigen Ort, und siehe

fleißig zu, daß sie nicht anlauffen und frieren, wische sie zu Zeiten mit einen saubern Tuch ab, und hänge sie, daß sie nicht aneinander stossen, so bleiben sie bis in den Sommer gut.

144. Franckfurther Schwarten-Magen.

Säubert einen Schweins-Magen auf das reinlichste aus, dann überschüpfft man ein gut Theil Schwärtlein, hacket sie klein, saltzet und würtzet sie ziemlich starck mit Pfeffer, Negelein und Muscat-Nuß, füllet alles in den gesäuberten Schweins-Magen, und bindet denselben gewöhnlicher massen zu, dann überschüpffet man denselbigen, und hänget ihn im Rauch, wann er nun dürr und ziemlich härtlich ist, nimmt man ihn herab, und preßt ihn fest zusammen, daß er etwas breitlich werde, dann hebet man ihn auf zu beliebigen Gebrauch. Wann man denselben essen will, muß man ihn zuvor wohl sieden, und dann wieder kalt werden lassen, in runde Plätze schneiden, und also verspeisen.

145. Geräucherte Spanferckeln zu machen.

Nimm das Span- oder Brat-Ferckelein, brühe die Haare mit heissen Wasser davon ab, daß es wohl rein wird; Nimm das Ferckelein auf dem Bauch aus, und haue den Kopff voneinander, er muß aber daran hängen bleiben, wasche es in kalten Wasser ab, hänge es auf, daß es trocken wird, saltze und lasse es drey Tage im Saltz liegen, hänge es alsdann im Rauch, siehe aber zu, daß es nicht zu schwartz werde. Wenn es soll gebraucht werden, so muß man es im Wasser gar kochen, es kan gantz bleiben, oder in vier Stücke geschnitten werden, so ist es gut.

146. Geräucherte oder gedörrte Gänse.

Die Gänse, wenn sie gesäubert, der Kopff, die Füsse und Flügel abgehauen, schneidet man in der Mitten voneinander, hauet den Ruckgrat heraus, saltzet sie etliche Tage ein, alsdenn wickelt man sie in Papier, und hänget sie im Rauch, doch müssen sie für allen nicht schwartz geräuchert werden. Die geräucherten Gänse seynd sowohl im rothen als weissen Köhl gut zu essen, wann sie recht geräuchert sind. Will man aber hiervon etwas recht delicates essen, muß man sie im Frühling oder im Winter verspeisen, dann im Sommer seynd sie schon zu dörr.

147. Das Fleisch gut einzusaltzen.

Nachdeme man viel Fleisch hat, muß man viel Saltz nehmen, und unter zwey Diethäufflein, oder einen Metzen Saltz / zwey Loth klein-zerstossenen Salpeter mischen, und das Fleisch damit wohl einreiben, hernach in ein Schaff oder Küfflein legen, und auf eine jede Lage Fleisch, von obigen Saltz darauf streuen, oben ein Bret darauf legen, mit Steinen beschwehren, zwey Tage lang stehen lassen, und warten bis es ein wenig Brüh giebt; Dann machet man ein Saltz-Wasser an, und schüttet es über das Fleisch, so wird dasselbige schön roth.

148. Das Fleisch gut einzusaltzen, auf andere Art.

Fürnehmlich wird ein reines Wasser in einen Topff oder Hafen gegossen, hernach ein neu-gelegtes Ey samt der Schalen darein gelegt, Saltz in das Wasser geworffen, und stetig darzu umgerühret; Wann nun das Ey in die Höhe steiget, und also schwimmend verbleibet, so ist das Wasser gesaltzen genug. Alsdann kan man das Ey wieder heraus nehmen, und das Wasser über das Fleisch giessen, so wird es recht am Saltz seyn, und das Fleisch auf diese Art schön roth werden.

149. Das Fleisch recht einzusaltzen und aufzudörren.

Erstlich wird das Fleisch mit einem warmen Saltz wohl eingerieben, alsdann in ein Fäßlein oder Schäfflein Lagen-weiß eingeschlichtet, jede Lage noch mehr mit Saltz bestreuet, und das Fleisch hernach beschwehret, daß die Sultzen oder das Wasser darüber gehe. Wann nun keine Sultze oder Brüh mehr darüber gehen will, kan man eine andere mit Saltz und Wasser anmachen, darüber giessen, und also zehen Tage daran stehen lassen; Hernach das Fleisch mit der Sultze fein reinlich abwaschen, aufhängen, mit Wachholder-Stauden wohl durchräuchern, und also ferner dörren lassen, bis es recht ist.

150. Schweinen-Fleisch zu räuchern.

Wann die Schweine mit Buchen gemästet, so ist es nothwendig, daß man alles, was am Schwein ist, ehe man eine einige Wurst machet, eine Nacht in frisches und kaltes Wasser werffe, daß es ein wenig erhärte, dann sonsten ist nicht viel gutes daran, und bleibet fast mehr Fett auf den Rauch-Boden, als man wieder herunter bekommt, indeme es

wegen seiner Weiche von der Hitze fast alles austropffet; Wann die Schweine aber Eichel-Mast gehabt, so ist unnöthig es in kaltes Wasser zu legen. Wann nun obiges Fleisch im Wasser erstarret, hängt man es auf, und läßts ertrocknen, saltzet sodann die Schuncken und anderes Fleisch ein, wie gewöhnlich, lässet das dünne acht, das dicke aber vierzehen Tage darinnen lieg n; Hänget es sodann in einen gelinden Rauch auf, dann wann das Fleisch zu heiß wird, so wird es ungeschmack, und verdirbt hernach leicht, deswegen die Rauch-Kammern besser, als die Schornsteine, da man den Rauch nicht zwingen kan, wie auf denen Kammern. Damit das Fleisch auch nicht zu schwartz werde, hängen es einige in ein Eck der Rauch-Kammer, da nicht viel Rauch hinkommt; Wenn es genug geräuchert hat, hänget man es zurück, die dünnen Rieben-Stücke müssen eher aus dem Rauch genommen werden, als die Schuncken: Wann aber die warmen Tage einfallen, muß man es an einen trockenen und kühlen Ort aufheben. Einige nehmen auch zum Einsaltzen des Fleisches Salpeter unter das gemeine Saltz, damit das Fleisch eine desto röthere Farb bekomme, oder auch abgesottene rothe Ruben Plätzlein-weiß geschnitten, und in das Saltz zu dem Fleisch wechsels-weiß gelegt, als nehmlich eine Lage rothe Ruben, darauf eine Lage Fleisch, und wieder Ruben, nachgehends wieder Fleisch, und so fort, bis es alles ist.

NB. Das rinderne Fleisch kan man auch also räuchern.

Bericht, wie lang die fürnehmsten Vor-Richten zu sieden haben.

	Stunden.		Stunden.
Ein wilder Schweins-Kopff muß sieden	6	Eine Ochsen-Wamme muß sieden	6
Ein Kalbs-Kopff	3. oder 2½	Magenfalten	6 bis 7
Ein Lamms-Kopff	3	Schaaf-Wänstlein	5
Ein Schaafs-Kopff	4	Schaaf-Mägenlein	5
Eine geräucherte Zunge	6	Kälber-Wänstlein	3
Dörr- oder geräuchert Fleisch	4 bis 5	Ein Kalbs-Kröß	2 oder 2½
Schuncken	6 bis 7	Ein Lamms-Kröß	2 oder 2½
Schweins-Käß	2 bis 3	Eine Kalbs-Lunge	1¼
Prisaden	2 bis 3	Eine Schaafs-Lunge	3
Küh-Euter	4 bis 5	Kalbs-Füsse	2 oder 2½
Ein Ochsen-Magen	5 bis 6	Schaafs-Füsse.	4 bis 5

Neunter Theil /

Begreiffend das gesottene und gedämpffte

Geflügel / Wildpret und Fleisch.

1. Hüner und Capaunen zuzurichten, daß sie weiß und mild werden.
2. — — — weiß zu sieden.
3. — — — auf andere Art.
4. — — — wann sie alt sind, zu sieden.
5. — — — im Reinfall.
6. — — — in einer Mandel-Brüh.
7. — — — auf andere Art.
8. — — — noch auf eine andere Weise.
9. — — — in Mandeln u. Meerrettig.
10. — — — in einer Citronen- oder Pomerantzen-Brüh.
11. — — — auf andere Art.
12. — — — in einer Limonien-Brüh.
13. — — — in einer Capern-Brüh.
14. — — — in einer Agerest- oder Stachelbeerlein-Brüh.
15. — — — auf andere Art.
16. — — — noch anderst.
17. Hüner in sauern Kraut.
18. — in Sauerampffer.
19. — in einer Peterstilien-Brüh.
20. — in einer Schnittlauch-Brüh.
21. Hüner oder Capaunen im Reiß.
22. Ein Hun mit Castanien.
23. Hüner in Castanien, Käß-Köhl, und kleinen Ruben.
24. — mit Morgeln.
25. — in Nudeln.
26. — in Knötlein, oder Glößlein.
27. — in Eyerdottern.
28. — in einer Leber-Brüh.
29. — in einem Gebäck.
30. — im Speck.
31. — in einer Böhmischen Brüh.
32. — auf Englische Art einzupicken.
33. — süß eingepickt.
34. — auf andere Art.
35. Hüner sauer eingepickt.
36. — in einer schwartzen Brüh.
37. — gebachen.
38. — gedämpfft.
39. — auf andere Art.
40. — oder Feder-Wildpret, was es sey, gedämpfft und gut einzumachen.
41. Hüner und Capaunen gefüllt
42. — — auf andere Art.
43. — — gefüllt auf Holländische Art.
44. — — — auf welsche Art.
45. — — — mit Mandel-Milch.
46. Junge Hüner gefüllet.
47. Angelegte Hüner.
48. Hüner oder Capaunen zuzurichten, daß man sie kalt essen könne.
49. Ein Garten-Hünlein.
50. Fricassée von jungen Hünern.
51. Bisque oder Fricassée von jungen Hünern.
52. Eine Fricassée von jungen Hünern mit Austern.
53. Eine Fricassée
54. — — auf andere Art.
55. — — auf wieder eine andere Art.
56. Bisque oder Fricassée von Kalbfleisch.
57. Lamms-Fleisch fricasirt.
58. Junge Hüner in Ragoust, und gespicket mit Schuncken.
59. Ragoust von Hünern mit geräucherten Schweins-Zungen.
60. Ragoust von gebratenen Hünern mit Artischocken und Schuncken.
61. Junge Hüner nach Französischer Art zu bachen.
62. Ein Tauben-Ragoust.
63. Fricasirte Tauben.
64. Tauben so gefüllt.
65. Tauben zu dämpffen.
66. — auf andere Art.
67. — auf wieder eine andere Art.

68. Tauben

68. Tauben zu dämpffen auf eine noch andere Weise.
69. — — auf welsche Weise.
70. Tauben auf besondere Art zugerichtet.
71. Krafft-Tauben zuzurichten.
72. Tauben auf andere Art.
73. — mit Birn.
74. — mit Haber-Grütz.
75. — gebachen.
76. — gespickt mit Tayern.
77. Grillade, oder auf dem Rost gebratene Tauben.
78. Rebhüner zu dämpffen.
79. — — auf andere Art.
80. Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen.
81. Schnepffen in einen Ragoust.
82. Ragoust von gebratenen Schnepffen.
83. Schnepffen zu dämpffen.
84. Wilde Enten zu dämpffen.
85. — — auf andere Art zuzurichten.
86. Vögel zu dämpffen.
87. — — auf andere Art.
88. Ragoust von Lerchen.
89. — — — und Schuncken.
90. Vögel in Weintrauben.
91. Gesottene Vögel in einer Brüh.
92. — — auf andere Art.
93. Einen Hasen zu dämpffen.
94. — — auf andere Art.
95. — — in einer Böhmischen Brüh.
96. Einen Rehschlägel zu dämpffen.
97. — — auf andere Art.
98. Schweinen Wildpret lang aufzubehalten.
99. Allerley Wildpret in einer süssen Brüh.
100. — — auf andere Art.
101. — — in einer Citronen-Brüh.
102. — — in einer Limonien-Brüh.
103. — — auf andere Weise.
104. — — in einer Oliven-Brüh.
105. — — in einer Zwiebel-Brüh.
106. — — auf andere Art.
107. — — in einer schwartzen Brüh.
108. — — im Pfeffer.
109. — — auf andere Art.
110. — — noch anderst.
111. — — auf Wienerisch.
112. Ein gesottnes Spanferckelein kalt zu verspeisen.
113. Ein gesultztes Fleisch.
114. Frische Schweins-Rieben gekocht, mit Brod bestreuet, und auf dem Rost gebraten.
115. Ragoust von Schweins-Ohren oder Füssen.
116. Eine andere Ragoust.
117. Fricasée von Spanferckeln.
118. Spanferckeln weiß gekocht aus dem Saltz.
119. Rindfleisch in lauterer Brüh abzusieden.
120. — — in einer Rosin Brüh.
121. — — in einer Limonien-Brüh.
122. — — in einer eingesaltzenen Gurcken- oder Kimmerling-Brüh.
123. Rindfleisch auf Holländisch, mit Pastinat, oder grün Kraut, Petersilien und gelben Rüben.
124. — mit grünen Kräutern.
125. — in Petersilien.
126. — in einer weissen Petersilien-Brüh.
127. — in einer Zwiebel-Brüh.
128. — auf andere Art.
129. — in einer Knoblauch-Brüh.
130. — in einer Seller-Brüh.
131. — — Wachholder-Brüh.
132. — — Salbey-Brüh.
133. — — Majoran-Brüh.
134. — — Coriander-Brüh.
135. — im Pfeffer.
136. — mit Castanien.
137. — mit Reiß oder Graupen.
138. — mit Spargel.
139. — abgetrocknet in einer Brüh.
140 — — auf andere Art.
141. — — so gesaltzen zu kochen.
142. — — aufgewickelt.
143. Rindfleisch auf sonderliche Art zuzurichten.
144. — auf andere Weise besonders zu kochen.
145. — auf eine andere ungemeine Art.
146. — noch anderst zuzurichten.
147. — aus Eßig zu kochen.
148 — mit einem Ragoust.
149. Rindernes Brust-Stuck a la Roail.
150. Rindfleisch auf Westphälische Manier.
151. Beuf a la Mode.
152. — auf andere Art.
153. — auf wieder eine andere Art.
154. — auf eine andere Weise.
155. — auf eine noch andere Weise.
156. Einen Riemen oder Lendbraten zu dämpffen.
157. — — auf andere Art.
158. — — besonders zuzurichten.
159. Rindfleisch gehackt zu kochen.
160. Einen Riemen zu dämpffen.
161. Einen Eßig-Braten zu dämpffen.
162. Prisillen zu dämpffen.
163. Ein Stuck Rind- oder Kalbfleisch auf Holländische Art zuzurichten.
164. Ein Kämmernes Dämpf-Brätlein.
165. Fricando (Fricasée) von Kalbfleisch und gespickt.
166. Einen Kalbs-Schlegel oder Kalbs-Keule besonders zuzurichten.
167. — auf andere Art in einen Ragoust zuzurichten.
168. Kalbsfleisch in Ragoust.
169. Ragoust von Kälber- oder Hammel-Braten, mit bittern Pomerantzen-Schalen und Knoblauch.
170. Kalbsfleisch auf Französische Art zuzurichten.
171. Einen Kälber-Stoß oder Schlegel gut zuzurichten.

172. Ein

172. Ein Boeuf a la Mode von einem Hammels-Schlegel zu machen.
173. Ein Hertz von Kalbfleisch auf Holländische Art zu machen.
174. Kalbs- oder Lamms Fleisch in einem Gehäck.
175. — — auf besondere Art zu kochen.
176. Kalbsfleisch gelb gekocht.
177. — — auf eine andere Art.
178. — — in einer Sardellen-Brüh.
179. — — auf andere Art.
180. — — in einer Butter-Brüh.
181. — — in einer Citronen-Brüh.
182. — — in einer gelben Limonien-Br.
183. — — in einer weissen Limoniē-Br.
184. — — auf andere Art.
185. — — in einer Capern-Brüh.
186. — — in einer Agerest oder Stachelbeerlein-Brüh.
187. — — auf andere Art.
188. — — noch auf andere Weise.
189. — — in einer Petersilien-Kraut-Brüh.
190. — — auf andere Art.
191. — — in einer Petersilien-Wurtzel-Brüh.
192. — — in einer Rosmarin-Brüh.
193. — — — auf andere Art.
194. — — — noch auf andere Art.
195. — — — in einer Majoran- oder Maseran-Brüh.
196. — — — auf andere Art.
197. — — — in einer Negelein-Brüh.
198. — — — auf andere Art.
199. — — — noch anderst.
200. — — — auf Niederländisch.
201. — — — auf andere Art.
202. Kalbsfleisch im Speck.
203. — — — auf andere Art.
204. — — — noch auf eine andere Weise.
205. — — — geröstet in einer Brüh.
206. — — — eingepickt.
207. — — — in einer süssen Brüh.
208. — — — besonders zuzurichten.
209. — — — noch auf eine ungemeine Art zuzurichten, ein gemartert Fleisch genannt.
210. Einen Schöps-Hals auf Französische Art zuzurichten.
211. Ein Kalbs- oder Schöps-Rucken einzumachen.
212. — — — in einer Kümmel-Brüh.
213. Ein Kastran oder Schöps-Rucken in einer Agerest-Brüh.
214. Ein Kastran/ Schöps-Keule oder Schlegel auf eine andere Weise.
215. Gebachene Kalbs-Brust oder Kalbsfleisch.
216. Ein Zwiebel-Braten.
217. — — — auf andere Art.
218. — — — auf Pohlnisch.
219. Geiß- oder Ziegen-Fleisch einzupicken.
220. — — — zu dämpffen.
221. Übergeblieben Rindfleisch zuzurichten.
222. — — — auf andere Art.
223. — — — auf noch andere Art.
224. — — — auf eine noch andere Weise.
225. — — Schaafs- oder Kalbs-Fleisch.
226. Einen kalten Braten einzuschneiden.
227. — — — auf andere Art.
228. — — — auf eine noch andere Weise.
229. Von einem übergebliebenen Kalbs-Braten ein Abend-Essen zu machen.
230. Ragoust von einem übergebliebenen Kalbs-Braten.

1. Hüner oder Capaunen zuzurichten, daß sie weiß und mild werden.

Wann die Hüner oder Capaunen gewürget sind, kröpffet und waschet sie schön aus, damit das Blut wohl heraus komme; werffet sie hernach wieder in ein frisches Wasser, und lasset selbige darinnen liegen, wo es anderst die Zeit leidet, biß sie genug erkaltet, ehe sie noch gebrühet worden/ dann am ersten Erkalten ist am meisten gelegen; hernach brühet sie, aber nicht zu heiß, dann das Wasser darff nicht sieden, weil die Haut sonst davon zusammen schlupffet, und das Geflüg nicht schön weiß wird, man muß auch gemach mit umgehen, daß man die Haut nicht zerreisset; Wann nun die Federn alle herab gezupffet

worden, nehmet ein reines laulichtes Wasser, waschet und reibet sie schön darinnen ab, damit die gelbe Haut gantz rein herunter komme, vergesset auch nicht die Füsse abzuziehen, und die Augen auszustechen, ingleichen schneidet sie nicht zu weit auf / ziehet die Gedärme fein gemach heraus, greiffet nach dem Magen und der Leber hinein, daß ihr sie wohl ablösen, und mit der Galle recht heraus bringen könnet, und gleichwohl das Hun oder den Capaun dabey nicht zu weit aufreisset; hernach waschet sie inwendig schön / und stecket ihnen die Flügel unter, ists dann ein gemeines Hun, so stecket die Füsse inwendig hinein. Dem Capaunen aber lasset die Füsse gestreckt, wann sie gesotten werden sollen, stecket man die Füsse inwendig hinein, wie bey einem Hun, werden sie aber gebraten, so siehet es zierlich, wann man sie mit höltzernen Zwecklein neben hinauf stecket, wiewohl sie manche zu braten auch nur gestrecket lassen: Alsdann last sie noch länger im frischen Wasser liegen, und so kan man folgends alle Hüner, die zu kochen unter die Hand kommen, zubereiten; nehmet auch in acht, wann man ein Hun abwürget, daß es mit gelegener Zeit einen Tag vorhero gewürget werde, so wird es nicht zähe. Ist aber eine grosse Hitze zur Sommers-Zeit, daß man vermeinet und befürchtet sie möchten über Nacht roth werden, so lasset sie nur in einem höltzernen Schaff mit frischen Wasser, darein man noch mit keiner blossen Hand kommen, liegen, bindet das Schaff mit einem Tuch zu, damit keine Lufft darein gehe, so bleiben sie biß auf den andern Tag schön und weiß

2. Hüner und Capaunen schön weiß zu sieden.

Daß die Hüner und Capaunen schön weiß werden, ist an dem Brühen am meinsten gelegen, und muß man sie aus drey wohl heissen Wassern säubern, und zwar aus dem ersten wie bekannt brühen, aus dem andern die gelbe Haut herab reiben, und aus dem dritten, wann sie aufgeschnitten sind, ausnehmen und auswaschen, nachmal in einem frischen Wasser noch einmal waschen, und alsdann in ein ander frisches Wasser legen, welches billig des Abends zuvor geschehen soll; doch muß man sie des Nachts heraus nehmen / und mit einem reinen Tuch zudecken, des andern Tags zu früh aber wieder in ein frisches Wasser legen, nochmal aus selbigen waschen, inwendig eine gantze Muscaten-Blumen darein stecken, und ein Händlein voll Saltz in die Hüner oder Capaunen reiben, nachmal in ein siedendes Wasser legen, und so lang sieden lassen, biß sie weich sind; man muß aber auch das Wasser saltzen, und wann man sie anrichten will, eine gute kräfftige Fleischbrüh in Sud bereit halten, alsdann über die Hüner oder Capaunen in die Schüssel anrichten, und die übersottene gantze Muscaten-Blumen darauf legen.

3. Capaunen oder Hüner schön weiß zu sieden, auf andere Art.

Setzet ein rindern Schlößlein oder Wurtzel in einem Hafen zu Feuer/ saltzet es aber nicht, und verfaumet es schön rein mit einem höltzernen Löffel, welcher mit einem reinen Tuch umbunden ist, dann also läßt sich der Faum auf das schönste mit abnehmen, und soll alles Fleisch schön weiß bleiben, wann man es mit einem höltzernen Löffel verfaumet; saltzet hernach den Capaunen oder das Hun inwendig, wann es schön gebrühet und gewaschen; Thut auch inwendig eine gantze Muscaten-Blume hinein, leget die Hüner in die schon verfaumte Brüh, und lasset sie gemach sieden, verfaumet sie auch mit dem höltzernen Löffel, und lasset den Capaunen ungefehr eine oder anderthalb Stunden lang sieden, nachdem er alt ist, ein junges Hun aber nicht viel über eine halbe Stund; Wanns nun die Helffte gesotten hat, nehmet es heraus, leget es in eine Schüssel mit kalten Wasser, wischet mit einem reinen Tüchlein den Faum überall herab, und seyhet die Brüh, darinnen sie gesotten haben, durch ein härenes Sieblein, wieder in einen andern reinen Hafen, (welches man zuvor mit Wasser bey dem Feuer stehend haben kan, damit es hernach heiß seye, und sodann gleich wieder zu sieden anfange,) leget den Capaun oder das Hun wieder darein, und lasset es folgends gar sieden; Wanns gesotten ist/ leget selbiges in eine Schüssel, zuvor aber ehe man es anrichten will, saltzet es, damit aber auch die Brüh genug gesaltzen werde, giesset sie darüber, und streuet Muscatenblüh darauf.

Oder:

Man kan auch auf diese Weise, nachdem die Hüner und Capaunen reinlich gewaschen, selbige mit einem siedenden Wasser innen und aussen anbrühen, so wird das Blutige alles davon kommen, dann inwendig saltzen, auch Muscaten-Blumen darzu hinein thun, hernach solche in einen schönen neuen Hafen legen/ halb siedend Röhren-Wasser und Fleischbrüh daran giessen, und also sieden lassen, oder aber in lauter siedenden Röhren-Wasser, ohne Fleischbrüh zusetzen; Wiewohl manche Leute selbiges auch nur im blossen kalten Röhren-Wasser gleich zusetzen, stehet also beedes in eines jeden Belieben.

4. Alte Hüner zu sieden, davon man auch die Brüh trincken kan.

Setze ein Stück Rindfleisch, samt einen guten Schlößlein, zum Feuer, saltze es aber nicht hart, hingegen verfaume es schön, und seyhe die Brüh

durch ein reines Tüchlein; Wann nun das alte Hun gebrühet, und erstgedachter massen schön zubereitet ist, kan man selbiges, so es beliebt, mit einem siedenden Wasser anbrühen, daß das Blutige schön rein davon komme, hernach inwendig saltzen, Muscaten-Blumen darein stecken, zu dem Rindfleisch in die Brüh, welche schön sauber abgeseyhet und verfaumet ist, hinein legen, samt dem Fleisch sieden lassen, bis es weich wird, und alsdann mit demselben anrichten. Will man aber die Brüh davon trincken, so nehmet das Fette davon genau herab, und lasset es erkalten. Sollte sie aber vor eine Kindbetterin dienen, so kan man eine Hand voll rother Kichern, und ein Stücklein von einem Rind- oder Ochsen-Niern zugleich mit sieden lassen.

5. Capaunen oder Hüner im Reinfall.

Bereite den Capaun oder die Hüner, wie oben gemeldet, siede sie hernach in halb Wasser halb Wein, samt ein wenig Ochsen-Marck, oder einen guten sogenannten Schlößlein, saltze sie inwendig. Wann sie nun halb gesotten haben, nimm das Fette davon herab, und gieß einen Reinfall in die Brüh, wirff auch ein wenig Ingber, Muscatenblüh und Zimmet darein, und decke es fleißig zu, laß selbige also bey dem Feuer gar gemach sieden; Lege dann gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüssel, streue Trisanet darauf, richte ein Theil der Brüh darüber, den Capaun aber, oder die Hüner, lege darauf, bestreue sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, und trag sie zu Tisch.

6. Hüner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh.

Wasset die Hüner in lauterer Brüh sieden, wann sie dann bald weich sind, so stosset abgezogene Mandeln, hacket die Leber von dem Hun, rühret zwey Eyerdottern, wie auch ein wenig Semmel-Mehl daran; Treibet es samt den Mandeln mit der Hüner-Brüh durch einen Seyher oder Sieblein, und würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, seyhet aber die lautere Brüh von dem Hun oder Capaun ab, leget diese in einen stollichten Hafen, und giesset die Brüh mit denen Mandeln darüber; Alsdann laßt es noch ein wenig, und zugleich, wann es beliebt, gegen die letzte klein-länglicht-geschnittene, oder klein-gehackte Mandeln, mit auffieden, werffet auch kurtz zuvor, ehe ihr es anrichtet / ein wenig Butter darein. Alsdann leget die Hüner oder den Capaun in eine Schüssel, und richtet die Brüh darüber.

7. Hüner

7. Hüner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh, auf andere Art.

Hacke das Fleisch von einem Hun oder Capaun, stosse abgezogene Mandeln, thue das Fleisch, wie auch ein Stücklein weiß gebähtes Brod darzu, und stosse es ferner wohl untereinander; Treibe es mit der Hünerbrüh durch, gieß hernach ein wenig Wein daran, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh, und wenn du willt, ein wenig Zimmet und Zucker; Laß es also miteinander sieden, wirff ein wenig Saltz darein, und wann die Hüner gesotten seyn, lege sie in eine Schüssel, und richte die Brüh darüber.

8. Hüner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh, noch auf eine andere Weise.

Siedet das Hun oder den Capaun in halb Wein und halb Fleischbrüh, saltzet es auch vorhero etwas inwendig ein, und macht indessen nachfolgende Brüh zusammen: Erstlich nehmet einen Schnitten weiß gebähtes Brod, stosset abgezogene Mandeln klein, und siedet das gebähete Brod mit den gestossenen Mandeln in halb Wein und halb Fleischbrüh, treibt es auch durch einen Seyher, würtzet es mit Zucker, Trisanet, und wann man will ein klein wenig Saffran, giesset auch etwas von süssen Wein daran, lasset es sieden; Leget die abgesottene Hüner in eine Schüssel, und richtet diese Brüh also siedend darüber an.

9. Hüner oder Capaunen in Mandeln und Green oder Meer-Rettig.

Bereitet und siedet die Hüner oder Capaunen, wie ein und andermahl schon gedacht, daß sie schön weiß werden; Hernach reibet den Meer-Rettig, stosset Mandeln klein, und mischet sie darunter, giesset auch Fleischbrüh oder dicke Milch daran, lasset es einen Sud thun, und richtet es über die gesottene Hüner oder Capaunen in eine Schüssel.

10. Hüner oder Capaunen in einer Citronen- oder Pomerantzen-Brüh.

Bereite und siede die Capaunen oder Hüner auf oben angezeigte Weise; wann sie nun ein wenig in ihrer eigenen lautern Brüh gesotten haben, seyhe selbige ab, lege die Hüner oder Capaunen in einen stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel, gieß einen Wein daran, schneide Citronen oder Pomerantzen, welches von bee-

den beliebt, zu dünnen und runden Plätzen, wenn zuvor die äussersten Schelffen bereits davon geschnitten worden, weil es sonst zu bitter wird, oder man kan auch nur das Marck von Citronen und Pomerantzen darzu gebrauchen, laß es miteinander sieden, bis die Hüner weich werden; Indessen bähe einen Semmel-Schnitten, die Leber aber von den Hünern oder Capaunen hacke klein, wie auch noch mehr Marck von Citronen oder Pomerantzen, welche man von beeden erwählet. Diese drey Stücke zerstosset durcheinander, seyhet ein wenig von der Hüner-Brüh / darinnen sie zuletzt gesotten haben, herab / treibet oder zwinget das Zerstossene mit durch, und giesset dann diese durchgezwungene Brüh wieder an die Hüner oder Capaunen, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, auch wann man will, nur ein klein wenig Zucker, lasset es also noch etwas zusammen sieden; Werfft zuletzt ein Stücklein Butter darein, leget die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel, richtet die Brüh darüber / und bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen- oder Pomerantzen-Schelffen.

11. Capaunen oder Hüner in einer Citronen- oder Pomerantzen-Brüh, auf andere Art.

Nehmet die Brosamen von einer Semmel, oder aber gebähte Semmel-Schnitten, siedet sie in guter Fleischbrüh und ein wenig Wein; Treibts alsdann durch, druckt den Safft von Citronen oder Pomerantzen daran, thut auch Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh, Cardamomen und Zucker daran, leget die Hüner, so zuvor in ihrer eigenen Brüh halb gesotten worden, in einen stollichten Hafen, giesset die durchgezwungene Brüh darüber, und lasset alles miteinander sieden, bis sie wohl weich werden. Leget zuletzt dünn-geschnittene Citronen-Plätzlein, und ein Stück Butter darein, lasset es noch einen Sud thun, und richtet es an, giesset die Brüh darüber, leget oben darauf die Plätze, und bestreuet selbige mit klein-geschnittenen Schelffen von Citronen oder Pomerantzen.

12. Hüner oder Capaunen in einer Limonien-Brüh.

Siedet die Hüner oder Capaunen, wie bekannt, leget selbige, wann sie bald gesotten sind, heraus, in einen stollichten Hafen; Thut ein weiß-gebähtes Brod, und etwas würfflicht-geschnittene Limonien in ein besonderes Häfelein, giesset halb Wein und halb Fleischbrüh daran, und lasset es sieden; Treibet es durch, ist es aber zu dick, so helfft ihr mit ein wenig Wein oder Fleisch-

brüh,

brüh, will man sie aber säuerlicht haben, kan man etwas Eßig darzu giessen; Alsdann schneidet man noch eine Limonien zu Plätzlein, und legets auch darzu, und dergleichen würfflicht-geschnittene, würtzet sie mit Cardamomen und Muscatenblüh; Will man sie aber gelb haben, wird selbige ein wenig mit Saffran gegilbet, wo nicht, kan man sie auch also weiß lassen / und in dieser weissen Brüh nur einen kleinen Löffel voll sauren Milchram zerflössen, giesset sie über die Hüner oder Capaunen in den stollichten Hafen / lassets gar gemach damit ferner sieden, und thut, ehe es zusammen angerichtet wird, ein wenig Butter darein. NB. Auf diese Weise kan man auch die Leber-Brüh machen, und nur an statt der Limonien, die Leber nehmen.

13. Hüner oder Capaunen in einer Capern-Brüh.

Wann das Hun gebührender massen zubereitet ist, zerschneidet dasselbe in vier Theile, saltzt es ein wenig ein, und röstet es wohl im heissen Schmaltz, daß es schön gelb wird; legets hernach in einen stollichten Hafen oder Tiegel, giesset Wein und Fleischbrüh, wie auch ein klein Tröpfflein Eßig daran, würtzet es mit Cardamomen und Muscatblüh, röstet kleine Eßig-Capern, samt ein wenig Semmel-Mehl, oder an statt des Semmel-Mehls nur ein Löffelein voll Mehl, welches noch besser, schön liecht-gelb im Schmaltz, mischt es darunter, und zuckert es nach Belieben, doch also, daß die Brüh ein wenig säuerlicht bleibe.

14. Hüner oder Capaunen in einer Agerest, oder unzeitigen grünen Weintrauben-Beer-Brüh.

Bereitet das Hun wie bekannt, saltzet es inwendig etwas ein, und setzet selbiges in einer kalten Fleischbrüh zum Feuer, lasset es sieden biß es weich ist; leget hernach das Hun in einen Tiegel oder Hafen, giesset Wein und diejenige Brüh, darinnen das Hun zuvor gesotten hat, darein / thut nach Belieben Agerest, oder unzeitige grüne Weinbeer, und Limonien-Plätzlein darzu, würtzets mit Pfeffer und Muscatblüh, decket es zu, und lasset es also dünsten; wann man es dann anrichten will, leget einen guten Theil Butter darein, und richtet diese Brüh zusamt den Hun in eine Schüssel, den Agerest aber, oder die unzeitige Trauben zierlich um die Hüner herum, und die Limonien-Plätzlein oben darauf, das Brühlein aber muß wohl gewürtzet seyn, man kan auch Trisanet an die Brüh thun, und die Hüner ebenfalls damit bestreuen, oder aber auf die Art dieser gleich hernach folgenden Brüh von Stachel-Beerlein zusammen machen.

15. Hü-

15. Hüner oder Capaunen in einer Agerest- oder Stachel-Beerlein-Brüh, auf andere Art.

Siedet das Hun wie man es sonsten zu sieden pfleget; indessen nehmet weiß gerieben Brod, oder eine Semmel-Brosam, oder auch gebähte Semmelschnitten, giesset in einem Häfelein eine Fleischbrüh und etwas wenigs Essig daran; nehmet auch ein wenig halb-zeitige Stachel- oder Agerest-Beerlein, putzet und waschet selbige, lasset alles also miteinander sieden, biß das Brod und die Beerlein weich sind, zwinget sie durch, und thut ein paar Löffel voll sauern Milchram daran, würtzt es auch mit Cardamomen und Muscatblüh, mischet noch mehr gantze Stachel-Beerlein darunter, lasset also diese Brüh noch einmal, zuletzt aber ein Stück Butter mit auffieden, und richtet sie dann über die Hüner oder Capaunen. NB. Wer will, kan das Hun aus seiner eigenen Brüh heraus nehmen, in einen stollichten Hafen legen, und mit Zugiessung dieser zusamm gemachten Brüh entweder einen Sud thun lassen, oder aber diese Brüh besonders in einem Häfelein sieden, und alsdann über das Hun in der Schüssel anrichten; doch muß man zuletzt, so wohl auf diese als jene Art in der Brüh ein Stück Butter mit auffieden lassen.

16. Hüner oder Capaunen in einer Agerest- oder Stachel-Beerlein-Brüh, noch anderst.

Stoß Agerest- oder Stachel-Beerlein in einem Mörsel, ingleichen hacke auch die Leberlein von Hünern oder Capaunen; treibe sie mit ein wenig Fleischbrüh durch, wirff ein Stücklein Butter, und zuletzt etliche gantze Stachel-Beerlein, darein, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, laß die Brüh auffieden, thue zuletzt ein Stück Butter hinein; siede inzwischen Hüner oder Capaunen ab, entweder in einer Fleischbrüh, oder auch nur im Wasser, seyhe, wann sie genug gesotten, die Brüh davon ab, lege die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel, und richte die zuvor zusammgemachte und besonders gesottene Agerest- oder Stachel-Beerlein-Brüh darüber.

17. Hüner in sauern Kraut.

Wann das Kraut ein wenig gesotten, so hacke es gantz klein, denn giesse darauf süssen Raum, eine gute Hand-voll klein gehackten Schnittlauch, Butter und Pfeffer, koche es wohl miteinander, und wenn die Hüner gesotten, so richte das Kraut über die Hüner.

18. Hü-

18. Hüner in Sauerampffer.

Schneidet die Hüner in vier Theile, und siedet sie in einer Fleischbrüh, biß sie weich sind, brühet alsdann den Sauerampffer im Wasser, und seyhet ihn ab, thut selbigen in ein stollichtes Häfelein, giesset von der Hüner-Brüh daran, würtzet sie mit Cardamomen und Muscatblüh; lasset alles noch ein wenig sieden, rühret einen Eyerdotter mit ein wenig Eßig ab, werffet ein Stück Butter zu dem Sauerampffer hinein, und lasset ihn noch einen Wall mit thun, rühret die Eyerdottern mit hinein, leget die Hüner in eine Schüssel, und richtet diese Brüh darüber.

19. Hüner oder Capaunen in einer Petersilien-Brüh.

Siedet die Hüner oder Capaunen / aber nicht zu weich, damit sie in nachfolgender Brüh noch einen Sud thun können; hacket hernach Petersilien-Kraut klein, thut es zusamt einen Semmel-Mehl in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, würtzet es mit gut- und scharffen Gewürtz, leget die Hüner darein, und lasset es ferner sieden, biß sie weich werden: Oder aber machet die Brüh besonders zusammen, leget die gesottene Hüner oder Capaunen in eine Schüssel, und giesset dann die Brüh darüber, lasset aber zuvor ein Stück Butter darinnen mit aufsieden.

20. Hüner oder Capaunen im Schnittlauch oder Schnittlingen.

Wann die junge Hüner oder Capaunen auf offt-gemeldete Art zubereitet worden, schneidet sie zu vier Theilen, waschet, saltzet und würtzet sie / thut auch nach Belieben Kalbs-Briese darzu, mischet solche in einen stollichten Hafen oder Tiegel zusammen, giesset Wasser daran, und lasset es wohl verfäumen und abschipffen; nehmet dann beedes heraus, leget es in eine Schüssel, seyhet das Wasser / darinnen sie gesotten haben, durch ein reines Tüchlein, und wischet den stollichten Hafen oder Tiegel auf das reinlichste aus, schlichtet dann die Briese und Viertel von den Hünern oder Capaunen ordentlich wiederum hinein, und würtzet jede Lag derselben mit Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer, und klein geschnittenen, zuvor gewaschenen Schnittlauch oder Schnittlingen, und giesset dann die zuvor durchgeseyhete Brüh darüber, lasset es alles zusammen sieden, biß die Hüner weich sind: Wann ihr sie nun anrichten wollet, zerklopffet zuvor etliche Eyerdottern, rühret sie mit etwas lauterer Brüh, darinnen die Hüner oder Capaunen gesotten, wohl an, und richtet sie denn darüber: Nehmet aber auch von zwey oder drey hart-gesottenen Eyern die

Dottern heraus, hacket selbige klein, vermischet sie mit frischen klein zerschnittenen Schnittlauch, und streuet sie oben darauf, auf den Rand der Schüssel aber gröblicht-zerstossene Muscatenblüh.

21. Hüner oder Capaunen im Reiß.

Kochet den Reiß in einer Fleischbrühe, auf eben solche Art, wie selbiger im andern Theil Num. 100. zu finden, jedoch nur biß auf die Helffte ab, das Hun oder den Capaun aber siedet gleichfalls nur zur Helfft; leget sie alsdann unter den Reiß, und lasset selbige zusammen miteinander völlig abkochen, doch also, daß das Hun oder der Capaun nicht gar zu weich werde: Thut aber zuletzt ein gutes Stück Butter und Muscatblüh daran, und richtet solches in eine Schüssel.

Oder:

Man siede das Hun oder den Capaun absonderlich und gantz allein schön weiß ab / den Reiß aber brühe man auch besonders vier oder fünffmal mit siedenden Wasser an, seyhe dann solches wieder davon, und setze ihn im siedenden Wasser zu, biß er mehr als halb gesotten; hierauf seyhet das Wasser ab, giesset dagegen eine gute siedende Fleischbrüh daran, lasset solchen gar sieden, würtzet ihn auch wie sonsten, lasset zuletzt ein gut Stuck Butter mit auffsieden: Leget das Hun in eine Schüssel, und richtet den Reiß darüber an.

22. Ein Hun mit Castanien.

Wenn das Hun gesäubert, mit Wasser beygesetzet, und gar gekochet ist, so muß Jngber, Muscaten-Blumen / Butter, geschählte Castanien, theils in vier Stuck geschnitten, theils klein gerieben daran gethan werden, damit es dick wird, auch wohl ein wenig Semmel-Krummen oder Brosam, solches muß kochen, biß es gar ist.

23. Hüner in Castanien, Käß-Köhl, und kleinen Ruben.

Wenn die Hüner gekochet, so nimm gantz kleine Ruben, die hübsch gelb seynd, schabe sie rein, laß in Wasser auffsieden, und vertriefen, brühe Castanien, schähle sie, und laß in halb Fleischbrüh und halb Wasser abkochen, dann schneide Käß-Köhl in lange Stücklein, koche ihn auch in Wasser, die Ruben lasse noch in Fleischbrüh kochen, nimm einen guten Theil von den Castanien, reibe sie nebst einem gerösteten und eingeweichten Semmel-Schnitten wohl in einem Asch oder Hafen, laß sieden, dann zwinge sie durch einen Seyher oder Durchschlag in einen Tiegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue die Ruben, Castanien und Käß-Köhl darzu, auch Gewürtz und Butter, ist es

nicht

nicht dick genug, so thue noch geriebene Semmel daran / nimm die Hüner aus dem Topff, laß sie wohl vertriefen, lege sie in eine Schüssel, richte das in dem Tiegel fein zierlich darauf an, man kan auch den Schüssel-Rand mit etwas auszieren.

24. Hüner mit Morgeln.

Säubert die Hüner und kochet sie in Wasser meist gar, denn thut Morgeln darzu, es ist gleich viel, sie seyn frisch oder dörr, sie müssen aber wohl gewaschen werden, thut Butter, Citronen, Muscatenblumen, und etwas geriebene Semmel daran, und lasset es in einer Krebs-Brüh durchkochen, so ist es fertig.

25. Hüner oder Capaunen in Nudeln.

Siedet das Hun oder Capaunen schön weiß, indessen machet und kochet die Nudeln, wie selbige im andern Theil Num. 41. bey dem Hader- und Nudel-Mus beschrieben worden: Wann dann nun das Hun oder der Capaun genug gesotten sind, leget selbiges in eine Schüssel, richtet die Nudeln darüber, streuet auch Muscatenblüh darauf, und tragets zu Tisch.

26. Hüner oder Capaunen in Glößlein, Knöpflein oder Knödlein.

Die Hüner oder Capaunen werden nur im Wasser schön weiß abgesotten, ein wenig Muscatenblüh darein gethan und gesaltzen: indessen machet sie man Glößlein oder Knödlein an, entweder grüne, rothe oder weisse; man kan auch ein wenig länglicht, wie Würstlein formiren; Es werden aber die grüne Knödlein von Petersilien-Kraut gemacht / und zwar dasselbe klein zerhackt, und ein geriebenes Semmelmehl, zusamt den gehackten Petersilien-Kraut in ein wenig zergangener Butter eingerühret, Eyer darein geschlagen / mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh gewürtzet, Glößlein oder Knödlein daraus formiret, in eine siedende Brüh geleget, und also gesotten. Die rothe Knödlein macht man von Krebsen also: Man siedet die Krebse, schählet sie aus, und hacket sie klein; dann wird das Beste von den Schalen zerstossen, in Butter geröstet, und die Butter, welche davon gantz roth wird, durchgezwungen, in einen Napff gethan, ein wenig Semmelmehl und die gehackte Krebse darunter gerühret, ein Ey darein geschlagen, mit Cardamomen und Muscatenblüh gewürtzet, Knödlein oder Glößlein daraus gemacht, und in einer siedenden Brüh gleich denen obigen abgesotten. Die weisse Knödlein werden auf diese Weise zubereitet: Nehmet von einem Hun das weisseste Fleisch, fürnemlich von der Brust / zerhacket selbiges klein, rühret es zusamt

einem geriebenen Semmelmehl in einer zerlassenen Butter, schlaget das Weisse von einem Ey daran, würtzet es mit guten Gewürtz, machet Knödlein daraus, und siedet sie in einer Fleischbrüh wie die obigen. Wann nun diese dreyerley Arten der Knödlein, ingleichen auch die Hüner oder Capaunen gesotten haben, leget diese letzere, nemlich die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel, und selbige über und über, ingleichen auch den Rand der Schüssel mit diesen drey-färbigen Knödlein, giesset eine Fleisch- oder Knödlein-Brüh, welche beliebt, darüber, und traget sie dann zu Tisch. NB. Wer die Mühe mit diesen dreyerley Knödlein oder Glößlein nicht aufwenden will, kan sich auch nur allein ein- oder anderer derselben Gattung bedienen.

27. Hüner in Eyerdottern.

Nehmet die reinlich abgebrüht und geputzte Hüner, schneidet sie zu Vierteln, saltzet und röstet solche im Schmaltz, daß sie schön gelb werden; giesset dann in einen stollichten Hafen ein wenig Fleischbrüh, Wein und Eßig daran, zuckert und würtzet es nach Belieben, und lasset sie also sieden: Indessen zerklopffet zu zweyen Hünern zwey Eyerdottern, giesset von der siedenden Hüner-Brüh daran, und zerrühret sie wohl; leget dann die Hüner in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, streuet Trisanet darauf, und belegt sie mit Plätzen oder Scheiben von Citronen.

28. Hüner in einer Leber-Brüh.

Waschet und schneidet die Hüner in vier Theile, saltzet und röstet sie ein wenig im Schmaltz, übersiedet auch die Leberlein, lasset sie nur ein und andern Wall thun, und hacket sie hernach klein; siedet auch die Brosam von einem Weck oder Semmel in halb Wein, halb Fleischbrüh, treibet das Gehackte damit durch/ giesset noch mehr Wein und Fleischbrüh hinzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, leget die geröstete Hüner in einen stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel, giesset diese durchgezwungene Brüh daran, lasset es ferner alles zusammen sieden; thut ein Stuck Butter darein, richtet es dann an, und bestreuet es mit klein- und würfflichtgeschnittenen Citronen-Schelffen.

29. Hüner oder Capaunen in einem Gehäck.

Lasset ein Stück Fleisch, (worzu dasjenige, so von einer Kalbs-Keule oder Schlegel herab gehauen worden, das beste ist,) eine Viertel-Stund lang sieden, hackt es dann zusamt ein wenig Marck wohl klein; thut es in einen

Pasteten-

Pasteten-Tiegel, oder stollichten Hafen, streuet ein wenig Semmelmehl darzu hinein, wie auch klein- und würfflicht-geschnittene Limonien, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh / giesset eine Fleischbrüh, wie auch ein wenig Wein und Eßig daran, leget die Hüner und Capaunen, nachdem sie zuvor auf das schönste gebrühet und gewaschen, auch eingesaltzen und gewürtzet worden, darein, decket den Tiegel oder Hafen fleißig zu, und lasset es also miteinander eine Stund lang kochen und dämpffen, zuletzt aber werffet mitten im Sud ein Stück Butter darein; Wer aber das Gehäck gerne süß haben wollte, kan es nach Belieben zuckern; Im Anrichten aber pfleget man gemeiniglich klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf zu streuen. NB. Dieses Gehäck kan man auch nach Belieben über Tauben und allerley Fleisch machen; auch nach Gefallen an und vor sich selbst auftragen und geniessen.

30. Hüner oder Capaunen im Speck.

Zerschneide die Hüner oder Capaunen zu Stücken / wasche, saltze, und röste sie im Schmaltz; lege selbige in einen stollichten Hafen oder dreybeinigten Topff, giesse halb Wein halb Fleischbrüh daran, laß es eine halbe Stund sieden, setze aber eine Semmel in einem andern Häfelein mit Fleischbrüh besonders zu, lasse selbige sieden, zwing es durch, und giesse die Brüh zu den Hünern oder Capaunen, doch muß des durchgezwungenen Brodes nicht gar zu viel seyn, sondern daß die Brüh nur ein wenig davon dicklicht werde; streue allerley gute Gewürtz darein, schneide dann etwann ein Viertel-Pfund Speck würfflicht, lasse ihn aus, doch also, daß die Grieben nicht zu dürr werden, sondern noch etwas safftig bleiben, giesse das Schmaltz davon herab, den Speck aber oder die Grieben brenne über die Hüner oder Capaunen in den Hafen, und lasse es also noch ein wenig sieden.

31. Hüner oder Capaunen in einer Böhmischen Brüh.

Zerschneidet die Hüner oder Capaunen in vier Theile, saltzet sie und lasset es in einer Fleischbrüh sieden, stosset dann die Leber, den Magen / Fuß und Hals, wie auch einen Schnitten gebähtes Brod, und so es beliebt, ein und andere Petersilien-Wurtzeln, wann diese Stücke alle zuvor ein wenig abgesotten worden, in einem Mörsel, giesset die Brüh von dem gesottenen Hun darüber, treibet es durch ein Sieblein, seyhet das Hun ab, und giesset diese durchgetriebene Brüh darüber, würtzet sie mit Ingber, Muscatenblüh und ein wenig Saffran, werffet ein Stück Butter darzu, lasset es alles zusammen aufsieden, und richtet es dann an in eine Schüssel.

32. Hüner auf Englische Art einzupicken.

Nimm junge Hüner, putze sie sauber, schneide solche in Stücklein, wie zum Fricasséen, dann schneide von einen Schuncken kleine Stücke, röste beedes miteinander in Butter, siede es hernach in Fleischbrüh, Wein, und Eßig, thue Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, Citronen-Safft, auch ein klein wenig eingebrennt Mehl, und etliche Champignons, oder Chalotten, wenn man will, darzu, lasse es miteinander recht sieden, wann es fertig ist, so thue Butter daran, und trage es zu Tisch.

33. Süß eingepickte Hüner oder Capaunen.

Schneidet die Hüner oder Capaunen, wann sie bereitet sind, in vier Theile, saltzet sie hernach, und röstet sie im Schmaltz bis sie wohl rösch werden; Alsdann thut selbige in einen Tiegel oder Hafen, giesset halb Wein und halb Fleischbrüh, und ein wenig Rosen- oder Citronen-Eßig daran, lasset es also bis auf den halben Theil miteinander sieden; unterdessen siedet auch ein weiß gebähtes Brod im Wein, in einen besondern Töpfflein, bis es weich wird, treibet es hernach durch einen Seyher an die Hüner/ daß die Brüh fein dicklicht wird, (wiewohl man auch, an statt dieses durchgezwungenen Brods, ein im Schmaltz liecht-eingebrenntes Mehl nehmen kan) würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Saffran, Muscatenblüh, Cardamomen, Trisanet, und einen guten Theil Zucker, drucket den Safft von Pomerantzen daran, streuet auch klein und würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darein/ und lasset es miteinander sieden, daß ein weniges Brühlein verbleibe; Leget die Hüner alsdann fein zierlich in eine Schüssel, giesset die Brüh daüber, und streuet Trisanet darauf; Es muß aber die Brüh vom Gewürtz wohl scharff seyn.

34. Süß eingepickte Hüner oder Capaunen, auf andere Art.

Serviertheilet die Hüner oder Capaunen/ wie oben gedacht, röstet sie im Schmaltz, giesset hernach Wein und Fleischbrüh daran, reibet einen Lebkuchen, thut ihn samt Zucker/ Trisanet, Ingber, Pfeffer, Saffran und Cardamomen darein, lasset alles miteinander sieden, bis es recht ist; Alsdann richtet es in eine Schüssel, und streuet klein und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

35. Sauer

35. Sauer eingepickte Hüner oder Capaunen.

Zerschneidet die Hüner oder Capaunen in Viertel, saltzet und röstet sie im Schmaltz; Alsdann leget selbige in einen Hafen, giesset Wein, Fleischbrüh und Eßig daran, streuet Semmel-Mehl, Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, Saffran und Limonien, theils klein und würfflicht, theils zu runden Plätzlein geschnitten, darein, lasset es gemach sieden, richtet solches hernach an, und die Brüh darüber, die Limonien-Plätzlein aber leget oben darauf, und traget es also zu Tisch.

36. Hüner oder Capaunen in einer schwartzen Brüh.

Stechet denen Hünern oder Capaunen die Kehle ab, sammlet das Blut in einen Töpfflein oder Häfelein auf, worein ihr zuvor ein gut Theil Wein/und ein wenig Eßig geschüttet habt, theilet die Hüner jedes in vier Theile, und lasset sie also ungesotten im heissen Schmaltz braun werden, leget solche alsdann in einen Hafen, thut ein geriebenes und ebenfalls gelblicht im Schmaltz geröstetes rockenes Brod darzu, giesset das aufgesammlete Blut samt den Wein und Eßig daran, würtzet es mit Pfeffer und Gewürtz-Negelein, streuet etwas Zucker darein, (so es euch anderst beliebt) lasset alles zusammen aufsieden, und richtet es an.

37. Gebachene Hüner.

Würget, brühet und wässert die jungen Hüner, zerschneidet solche zu Vierteln, und setzet sie alsdann in einen stollichten Hafen mit siedenden Wasser zu; saltzet selbige ein wenig, werffet gutes und gantzes Gewürtz darzu hinein, und lasset sie also miteinander sieden, bis sie etwas weich werden; Wann sie gesotten, nehmet sie heraus, leget sie in eine Schüssel, und lasset selbige wohl verseyhen; Indessen klopffet etliche gantze Eyer, rühret sie zusamt einen guten Theil geriebenen Semmel-Mehl, und guten Gewürtz, als Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer darunter, bis es ein wenig dicklicht wird, damit sich der Teig an denen Hünern recht anhänge; Ziehet dann die Hüner durch diesen Teig, und bachet sie aus einem Schmaltz schön heraus. Beliebt es, so kan man auch eine gute süsse Brüh darüber machen/ oder also trocken gebachen auftragen.

38. Gedämpffte Hüner oder Capaunen.

Brühet und richtet die Hüner oder Capaunen zu, wie sie seyn sollen, saltzet und würtzet sie ein wenig, thut solche in einen stollichten Hafen, und

ein

ein wenig Semmel-Mehl darein, giesset Wein, Fleischbrüh, etwas von Eßig und Wasser daran, decket es fleißig zu, und lasset sie eine halbe Stund sieden; Indessen schneidet Limonien halb klein und würfflicht, halb aber zu dünnen Plätzlein, und thut sie gleichfalls darzu, würtzet es mit guten Gewürtz, als Pfeffer/ Cardamomen und Muscatenblüh, lasset sie noch eine gute Weile miteinander sieden/ und drucket, so es beliebt, ein wenig Citronen-Safft daran, auf die letzte aber werffet ein gut Theil Butter hinein. Richtet das Hun in eine Schüssel an, giesset die Brüh darüber, leget Limonien-Plätzlein darauf, und bestreuet es mit dergleichen würfflicht-geschnittenen Schelffen. NB. Hierbey ist mit wenigen annoch anzumercken, daß man an statt des Semmel-Mehls auch ein anderes schönes Mehl gantz trocken und ohne Schmaltz schön liecht-gelb zu dieser Brüh rösten könne.

39. Gedämpffte Hüner oder Capaunen, auf andere Art.

Nehmet die bereiteten Hüner oder Capaunen, bestecket sie mit Zimmet und Negelein, saltzet sie inwendig, thut auch eine gantze Muscaten-Blume darein, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset Wein daran, und lasset sie also eine Viertel-Stund lang dämpffen; Reibet dann einen Lebkuchen, giesset ein wenig Wein daran, daß er weiche, treibet ihn hernach mit dem Wein durch, darinnen das Hun gedämpffet hat, giesset es wieder an das Hun, thut Zucker und Trisanet darzu/ drucket, nach Belieben, Citronen-Safft darein, und lasset selbiges noch eine Viertel-Stund dämpffen; Alsdann richtet es an, und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

40. Capaunen, Hüner, oder Feder-Wildpret, was es sey, gedämpfft und gut einzumachen.

Nimm das Feder-Wildpret oder von andern Geflügel, was es auch sey, ist es alt, so koche es bis es fast mürb wird, ist es aber jung, so bräune es zuvor in Butter, bestecke es dann mit gantzer Zimmet und Negelein, und lege es wieder in einen Topff, giesse süssen oder andern Wein, und halb soviel Rind-Fleisch-Brüh daran, würtze es mit gestossenen Zimmet, Ingber, und ein wenig Pfeffer; Ist die Brüh nicht fett, so lege ein Stück Butter oder Fett daran, mache den Topff oben fest zu, setze ihn zum Feuer, und lasse sie wohl einsieden und dämpffen, thue dann klein geschnittene Rosin und Mandeln daran, und mache es mit Saffran gelb. Wann man es nun anrichten will, so mache es mit Zucker süß; Will man es aber lieber säuerlicht haben,

so

so gieß ein Glaß Wein-Eßig, an statt der Rind-Fleisch-Brüh, darzu, so wird es auch gut.

41. Gefüllte Hüner oder Capaunen.

Wann die Hüner oder Capaunen gewürget und gekröpffet seynd, so blaset oben am Hals hinein, daß sich die Haut überall wohl ablöse; brühet sie hernach im heissen Wasser, waschet und putzet sie, so wohl innen als aussen; Hacket Petersilien-Kraut / röstet es in Butter, mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, daß die Füll schön lehn und dünnlicht bleibe, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Saffran, saltzet es auch ein wenig / und rühret alles wohl durcheinander, füllet solches hernach oben bey dem Hals in das Hun hinein, daß sie fein überall zwischen die Haut hinlauffe, saltzet und würtzet alsdann auch die Hüner oder Capaunen inwendig, und nehet sie zu; Leget selbige hierauf in eine siedende Fleischbrüh, lasset sie gemach, und auf das längste eine gute halbe Stund sieden, daß sie nicht aufbrechen, klopffet endlich ein paar Eyerdötterlein, thut einen guten Theil Butter, wie auch Cardamomen und Muscatenblüh daran; Leget letztlich die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel, rühret die Eyerdottern mit der Brüh, worinnen die Hüner gesotten worden, an, und giesset sie darüber.

42. Gefüllte Hüner oder Capaunen, auf andere Art.

Erstlich muß man das Hun auf das schönste brühen, aber nicht gar zu heiß, damit die Haut nicht zusammen schrumpffe; Hernach oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut, bis hinunter auf die Brust, ablösen; Dann hacket man das Leberlein, und röstet es ein wenig in Butter, samt etwas gehackten Peterßlien-Kraut, und mischet beydes, zusamt einem geriebenen Eyer-Brod, wohl untereinander, schläget zwey Eyer daran, würtzet es mit ein wenig Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Saltz. Wem es beliebt, der kan auch gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen, und abgezogene klein geschnittene Mandeln darunter nehmen, und sodann eine Füll anmachen, die nicht zu fest ist, selbige füllet man oben bey dem Hals, wo die Haut abgelöset worden, hinein, und streicht es auf der Brust wohl auseinander, nehet oder bindet es mit einem Faden oben zu, saltzet und würtzet hernach die Hüner oder Capaunen, wie man sonsten pfleget; Stecket selbige dann an, und lässet sie langsam abbraten, träuffet sie auch zuletzt mit einer Butter, daß sie schön gisten, und leget sie dann in eine Schüssel. Will man sie aber lieber

gesotten haben, kan man selbige in einer Fleischbrüh, auf die kurtz vorher beschriebene Art, absieden, und eine Brüh von Eyerdottern darüber machen.

43. Ein Hun zu füllen, auf Holländische Art.

Wenn es gesäubert, so brechet die Knochen heraus / ohne daß man das Fleisch zerreisse, und füllet es mit Gehackten von Fleisch, Eyern und Gewürtz, nach Belieben, machet es zu, und kochet es meist gar, wenn solches geschehen, so leget geröstete Semmel in die Schüssel / bedecket selbige mit geriebenen Holländischen Käß, bestreuet es mit Muscaten-Blumen, leget das Hun darauf, thut Butter und von der Brüh darzu, und lasset es auf Kohlen aufkochen, biß es gar wird.

44. Ein Hun zu füllen, auf Welsche Art.

Man nimmt geriebene Semmel, drey hartgesottene, und wieder klein geriebene Eyerdottern, etwas gehackten Speck, geräuchert Rindfleisch, so klein geschnitten, als man immer kan, auch Muscaten-Blumen, Ingber, Pfeffer und Saffran, solches rühret man wohl untereinander, und füllet es in das Hun, denn thut man es in eine Schüssel, giesset Wein und Wasser darzu, auch Butter, Pfeffer, Muscaten-Blumen, und wenn es bald gar, Saffran, und etwas unreiffen Weinbeer-Safft daran, giebt ihm unten und oben Feuer, oder bedecket es zum wenigsten mit einer Schüssel.

45. Ein gefülltes Hun mit Mandel-Milch.

Wenn das Hun gesäubert ist, so nehmet Eyer, klopffet sie wohl klein, zuvor aber machet eine gute Mandel-Milch, dieselbige giesset an die Eyer, und wenn es wohl gerühret, so thut geriebenes Eyer-Brod darzu, ein wenig geschmoltzene Butter, ein wenig Saltz und Zimmet, rühret alles wohl untereinander / füllet es in das Hun, nehet es fest zu, und lasset es in einen Topff mit guter Fleischbrüh aufkochen, bedecket es wohl, und lasset es fein sanfft kochen, daß es nicht aufberste; Und wenn es genug, so leget es in eine Schüssel, und giesset eine gute dicke Mandel-Brüh darüber.

46. Junge-Hüner zu füllen.

Wenn die Hüner rein gemacht, so räume sie wie eine Taube aus, und rechne auf ein paar Hüner, zwantzig Krebse, ein Viertel-Pfund geschmeltzte Butter, zwey Eyer, drey Pfenning-Semmeln, Peterßilien-Kraut, Muscaten-Blumen, Ingber und Saltz, mache die Krebse, wann

sie

sie gesotten sind, aus denen Schalen, säubere die Nasen rein, und stosse sie mit denen obigen Schalen in einen Mörßner; Laß die oben gedachte Butter zergehen, und brate diese gestossenen Schalen darinnen, dann drucke sie durch ein reines Tuch; Die Semmel-Krummen weiche in Kern, die Schwäntze von denen Krebsen hacke klein, und thue sie auch, nebst denen Muscaten-Blumen, Petersilien-Kraut, Ingber und Saltz, darzu, schlage die Eyer daran, giesse die Krebs-Butter auch halb hinein, querle es untereinander, und fülle es in die Hüner, binde es oben zu, lege sie in einen Tiegel, und giesse eine gute siedende Fleischbrüh darüber, siehe aber zu, daß sie nicht aufspringen; Indessen koche Morgeln in Wasser, und drücke sie rein aus / siede noch mehr Krebse, mache die Schwäntze heraus, so du willt, kanst du Klöße oder Knödlein darzu machen; Wenn alles gekocht, und die Hüner gut sind, so giesse von der Hüner-Brüh in ein Häfelein, thue Gewürtz, Semmel, und die rothe Krebs-Butter vollends darzu, lasse es ein wenig kochen; Richte dann die Hüner an, und das andere, welches zuvor mit denen Hünern gekocht worden, um dieselbigen herum, und die Brüh darüber. NB. Man kan die Hüner auch nur allein mit der Brüh geben.

47. Angelegte Hüner.

Nimm die Hüner und zerlege sie, ziehe hernach die Haut ab, schneide das Fleisch von denen Beinen, hacke es gantz klein, thue Rinds-Marck, Semmel, Eyer, Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, ein wenig Kern, und gehackte Petersilien darzu, rühre es wohl durcheinander, schlage es wieder um die Beine, thue die Haut wieder darüber, und binde sie mit einen Faden feste, aus den übrigen Gehäck mache Knödlein oder Würstlein. Dann lasse in einem Topff halb Wasser und halb Fleischbrüh sieden, lege die angelegte Hüner darein / lasse sie kochen, bis sie weich sind, dann lege sie aus, mache die Fäden weg, richte sie in eine Schüssel an, die Brust fein in die Mitte, das andere aber neben herum, und mache eine gute Muscaten-Blumen-Brüh darüber.

48. Hüner oder Capaunen zuzurichten, daß man sie kalt essen könne.

Siedet die Hüner in einer lautern Brüh ab, bähet etliche Semmel-Schnitten wohl braun, leget sie in eine Schüssel / giesset ein Glaß Reinfall darüber, lasset solches weichen, und treibet es durch einen engen Durchschlag oder Sieblein, thut es in ein Pfännlein oder Töpfflein, würtzet es mit Negelein,

Zimmet, Jngber und Zucker / lasset es also zusammen sieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde; Wann nun die Hüner genug gesotten, leget sie in eine Schüssel, richtet die Brüh darüber, lasset sie kalt werden, und streuet dann, wann man es auftragen oder geniessen will, Trisanet darauf.

49. Ein Garten-Hünlein.

Bereitet und putzet ein Hun wie es seyn soll, saltzet es inwendig, thut auch eine gantze Muscaten-Blume darein, und leget selbiges in einen Tiegel, giesset eine kalte Fleischbrüh darüber, setzet den Tiegel auf einen Rost über eine Glut, und lasset es sieden; Jnzwischen klopffet ungefehr sechs Eyer, nachdem der Tiegel groß ist, lasset in einer besondern Schüssel ein Stücklein Butter zerschleichen, und rühret es mit denen Eyern an, hacket auch Petersilien-Kraut klein, rühret es mit ein wenig geriebenen Eyer-Brod darein, daß es gantz lehn wird, und würtzet es mit Muscatenblüh, Cardamomen und Saltz; Wann nun das Hun eine halbe Stund in der lautern Brüh gesotten hat, so giesset das Angerührte in den Tiegel um das Hun herum, und lasset es also noch eine Viertel-Stund mit demselbigen sieden; So man es nun zu Tisch tragen will, werffet noch ein Stücklein Butter darein, streuet Muscatenblüh darauf, und traget es also in dem Tiegel zu Tisch.

50. Eine Fricassée von jungen Hünern.

Man brät die Hüner halb ab, schneidet sie in Stücke / giesset Wein und Wasser daran, thut auch Citronen-Schalen, Chalotten, und kleine Morgeln hinein, würtzet es mit guten Gewürtz, thut Butter darzu, und läßt es kochen. Wann man sie anrichten will / kan man Eyerdottern mit hinein rühren, oder auch davon lassen, und an deren statt ein wenig Citronen-Safft darein drucken.

51. Eine Bisque oder Fricassée von jungen Hünern.

Nimm gar kleine junge Hüner, je kleiner je besser, putze sie, und lasse sie gantz, röste sie in Butter; Ferner nimm kleine Vögelein, Briese, und Krebse / quelle und richte ein jedes besonders zu; Alsdann mache ein Gehäck von Capaunen und Ochsen-Marck, thue es in eine Schüssel, seyhe eine gute Fleischbrüh darauf, und würtze es gelinde, lasse es hernach sieden, brenne es ein wenig mit Mehl ein, und richte das obbeschriebene alles darüber an, bestreue es mit geschnittenen Pistazzien, und belege es mit Limonien-Plätzen.

52. Eine Fricassée von jungen Hünern, mit Austern.

Man nimmt junge Hüner, so schön gebrühet sind, zerschneidet sie in kleine Stücke, saltzet und würtzet sie mit Cardamomen, und Muscatenblüh, streuet die zerschnittene Hüner mit Mehl ein, röstet sie in Butter, oder Oel, leget sie dann in einen stollichten Hafen, giesset Wein und etwas von der Austern-Brüh daran, auch würfflicht- oder länglicht-geschnittene Citronen-Schalen und Gewürtz, als Cardamomen und Muscatenblüh, läßt es kochen, thut zuletzt die Austern darzu, drucket Citronen-Safft darein, auch Butter oder Oel, welches von beyden beliebt, und läßt die Austern nur einen Wall mit aufthun.

53. Eine Fricassée zu machen.

Bereite die Hüner, wie schon zum öfftern gedacht worden, brate selbige, beträuffe sie aber nicht mit heissen Schmaltz, sondern betropffe sie nur immer mit Butter; Wann sie nun zum öfftern mit Butter betropfft worden sind, so bestreue sie mit schönen Mehl, und brate sie noch ferner, bis sie etwas bräunlicht, und halb gebraten sind; Thue sie dann vom Spieß, und theile selbige in vier oder mehr Theile, nachdem die Hüner groß oder klein sind, wiewohl man zu denen Fricassséen gerne kleine Hüner gebraucht; Thue die zertheilten Hüner in einen stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel, wie auch Cardamomen und Muscatenblüh, etliche Lorbeer-Blätter, würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen, und dergleichen Plätze, samt einigen Chalotten, welche Creutzweiß zerschnitten werden, ingleichen zwey oder drey gehackte Sardellen, welche gewässert und zuvor im Wein gelegen; Es dörffen der Sardellen nicht zu viel seyn, sondern nur soviel daß die Brüh ein wenig einen Geschmack davon bekommt, und wird zu einen Hun nicht mehr als eine Sardellen gerechnet; Giesse alsdann Wein, etwas Fleischbrüh, und ein wenig Wasser daran, doch daß der Brüh nicht zu viel, sondern eine gantze kurtze Brüh wird, lasse es so in einem Oefelein zugedeckt dämpffen, oder in einen stollichten Hafen auf einer Kohlen, zuletzt thue ein Stück Butter daran, wann es beliebt, kan auch ein Eyerdotter daran gerühret werden.

54. Eine Fricassée, auf andere Art.

Man nimmt ein vörderes Viertel von einer Geiß oder Ziegen, oder aber gar kleine junge Hüner; Die Hüner schneidet man Viertel-weiß, sind solche aber etwas groß, so schneidet aus einem Viertel zwey Stücklein,

lein, und zerklopffet die Beinlein wohl; Das Geiß- oder Ziegen-Viertel aber, wird ebenfalls in kleine Stücklein zerschnitten; Wann es nun reinlich gewaschen und zubereitet ist, so lasset in einen stollichten Hafen ungefehr zu einem Hun einen guten halben Vierling oder Achtel-Pfund Butter zerschleichen, jedoch also, daß sie nicht lauter werde; Leget dann das Fleisch oder Hun, welches zuvor ein wenig eingesaltzen werden muß, hinein, und schneidet ein einiges kleines Zwiebelen würfflicht, werffet es auch darzu hinein in den Topff oder Hafen, decket ihn gantz geheb mit einer Stürtzen zu, und lasset es eine halbe Stund zusammen dämpffen; schwinget es aber unterdessen ein- oder etlichemahl herum; Sollte der Brüh gar zu wenig seyn, kan man noch etwas vom Wein und Wasser darzu giessen; indessen klopffet man einen oder zwey Eyerdottern, schneidet einen guten Theil Butter Stücklein-weiß darein, würtzet es auch mit Muscatblüh und Cardamomen, klaubet und hacket dann ein wenig Petersilien-Kraut, und rühret es zusamt der Butter und Gewürtz unter die Eyerdötterlein, giesset die siedende Brüh von dem gedämpfften Hun oder Fleisch geschwind daran, richtet das Fleisch in eine Schüssel, und giesset die Brüh darüber; Es muß aber wohl in acht genommen werden, daß solches geschwind und bald geschehe, damit alles warm auf den Tisch komme, dann es darff eine solche Fricasée auf kein Kohlfeuer gesetzet werden, weil sonst die Eyer zusammen lauffen, aber wohl auf ein zinnenes mit siedenden Wasser angefülltes Becken, wodurch man sie annoch in etwas gut und warm erhalten kan.

55. Eine Fricasée auf wieder eine andere Art.

Nehmet kleine junge Hüner, welche schön gebrühet und gewässert seynd, zerschneidet sie Viertel-weiß, oder machet zwey Stück aus einem Viertel, saltzet und würtzet sie, schneidet auch ein kleines Zwiebelein, und ein einiges Zehlein von Knoblauch darein; lasset in einer Pfannen ein frisches Schmaltz oder Butter heiß werden, und röstet die Hüner zusamt den Zwiebeln und Knoblauch darinnen, biß die Hüner schön liecht-gelb werden; dann giesset ein wenig Fleischbrüh und Wein daran, drucket Citronen-Safft darauf, würtzet es mit allerley guten Gewürtz, lasset alles miteinander sieden, biß die Hüner wohl weich werden; indessen schwinget es in dem Topff etlichmal herum, daß alles recht untereinander komme, werffet auch klein-geschnittene Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein, lasset es zusamt ein wenig gehackten Petersilien-Kraut und Lorbeer-Blättern, oder Rosmarin und Pertram-Kraut, welches nemlich hievon beliebt, aufsieden, drucket gegen die letzt noch ein wenig Citronen-Safft darein, welcher diese Fricasée gar annehmlich macht; Indessen klopffet zu zweyen Hünern zwey oder drey Eyerdottern, schneidet ein

wenig

wenig Butter darein, und giesset die siedende Brüh von den Hünern mit stetem Rühren an die Eyerdottern und Butter, richtet die Hüner in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. Hierbey ist zu erinnern / daß wann die Hüner in der Pfannen im Schmaltz geröstet seyn, man sie nur in einem stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel gar abkochen, (da man zugleich, von welchen Kräutern es beliebt, darzu thun mag,) oder auch wohl nur in einer Schüssel auf einem Kohlfeuer aufsieden lassen könne, weil sie bißweilen einen Geschmack von der Pfannen an sich ziehen; So auch, wann die Brüh mit den Eyerdottern angerühret worden, darff man sie hernach nicht mehr aufsieden lassen.

56. Bisque oder Fricasée von Kalbfleisch.

Schneide das Fleisch in dünne Schnitten, klopffe es wohl, würtze es mit Muscatnuß, Limonien und Thymian, backe es in einer Pfannen in Butter, schlage dann zwey Eyer samt einen Löffel-voll Weinbeer-Safft daran, rühre es alles durcheinander, und richte es an.

57. Lamms-Fleisch fricassirt.

Hacke Lamms-Fleisch in kleine Stücken, wässere und wasche es rein aus, setze Butter über in einen Tiegel, lege das Lamms-Fleisch darzu, und laß es schweissen, decke es zu / daß es fein gelb werde, mache indessen eine Brüh, von Fleischbrüh, Wein, Ingber, Pfeffer, Negelein, thue es zusammen in einen Topff oder Hafen, laß es kochen, brenne Mehl darein, lege dann das Fleisch in einen andern Tiegel, giesse von der Butter etwas zu, und die Brüh darauf, du must das Fleisch mit der Brühe kochen lassen, ehe das Mehl daran gebrannt wird, biß es gar, dann richtet es an, streuet Citronen-Schaalen darauf.

58. Junge Hüner in Ragoust, und gespicket mit Schuncken.

Nimm Hüner, mache sie rein, hernach steiffe sie in gekochten oder siedenden Wasser, schneide Schuncken als einen kleinen Finger dick, ziehe es durch die Hüner-Brust, bestreue sie mit Mehl, mache braune Butter, lege die Hüner darein, und laß sie braun werden, giesse dann Wasser, Wein und Fleischbrüh darauf, und laß sie gar kochen, thue Pfeffer, Negelein, Muscaten-Blumen, Citronen-Schalen, Petersilien, Zwiebeln, und brenne braun Mehl daran, laß es damit durchkochen, wenn es bald soll angerichtet werden, so versuche es, ob es ein wenig säuerlicht ist von der Citronen, wo aber nicht, nimm einen halben Löffel-voll Eßig darzu, richte es dann an, so ists gut, auf diese Manier kan man wilde Tauben, wilde Enden und wilde Schweine zurichten.

59. Ragouſt von Hünern mit geräucherten Schweins-Zungen.

Schneide die Hüner in Stucken, und paſſire oder koche ſie als einen Ragouſt, thue Morgeln, Champignons, Saltz und Gewürtz daran, wenn ſie meiſt gar ſind, ſo nimm Schweins-Zungen, und ſchneide die vor ab in runde Scheiben, thue ſie dabey, laß es zuſammen aufkochen, richte es an, ſo iſt es fertig.

60. Ragouſt von gebratenen Hünern mit Artiſchocken und Schuncken.

Nimm die Hüner, ſchneide die Bruſt klein-würfflicht, und die Artiſchocken und Schuncken auch, es muß aber zuſammen gar ſeyn, die Keule von den Hünern ſchneide fein zurecht, und paſſire das zuſammen in Ragouſt, gieß Brüh und Wein daran, wanns gar iſt, ſo richte es an.

61. Junge Hüner nach Franzöſiſcher Art zu bachen.

Nimm junge Hüner wann ſolche noch gantz klein ſeynd, und blaſe ſie auf wie man die Tauben aufbläſet, rupffs trocken, fülls mit einer Raum-Füll, welche alſo gemachet wird: Mach einen guten Theil Butter braun, thue ein klein wenig Mehl darein, laß es ein wenig paſſiren, daß das Mehl gar wird oder braun, alsdann nimm vier Eyerdottern oder mehr, und einen guten Theil Milchram, rühr dieſes wohl durcheinander, daß es klein wird, alsdann gieß es mit ſamt den Milchram zu der Butter mit dem Mehl, und rühr es wohl untereinander, daß es einer Füll gleich ſiehet als wie ein Gehäck, thue zu denſelben etwas geriebene Muſcatnuß, weiſſen Pfeffer und Saltz, fülle damit die Hüner, und koche dieſelbige gar: Alsdann nimm ein Viertel-Pfund Parmeſan-Käß, reib ihn, thue ein Viertel-Pfund von dem ſchönſten Weitzen-Mehl/ einen guten Theil Zucker, ein wenig Waſſer, und was ſüſſen Milchram oder Kern/ und ſechs Eyer daran, mache aus dieſen einen Teig der recht dünn iſt, alsdenn wende die Hüner darinnen um, und bachs/ nimm alsdenn einen guten Johannes-Beer-Safft, der mit Zucker wohl geſotten iſt, thue ihn über die Hüner gieſſen, garnir die Schüſſel mit gebachenen Peterſilien. NB. Auf dergleichen Manier kan man die Lamms- und Kälber-Prieß auch zurichten.

62. Ein Tauben-Ragouſt zu machen.

Die Tauben müſſen halbiret, oder Viertel-weiß geſchnitten, alsdann ſauber ausgewaſchen, und mit guten Gewürtz wohl eingewürtzet, aber nicht geſaltzen werden; Indeſſen nehmet kleine Champignons, brühet ſie dreymal mit ſie-

den-

denden Wasser an, alsdann lasset eine Butter in einem stollichten Hafen zerschleichen, thut die Tauben samt den Champignons darein, lassets miteinander rösten, bey einer halben Stund, alsdann thut auch Morgeln, welche aber zuvor sind angebrühet worden, darein, giesset alsdenn ein wenig Fleischbrüh daran, und lassets also sieden. Wann sie zu haben sind, so gehören auch Schnecken dazu, welche aber zuvor in einer Fleischbrüh müssen gesotten werden, wie auch die Mägen und Hertzlein von Tauben, und die Leberlein auf die letzt mit dieser Waar einen Sud thun lassen. Es ist noch besser, wenn dieses zuvor abgesotten wird; alsdenn kan man diese Brüh nehmen, und solche an statt der obiggemeldeten Fleischbrüh an die Tauben giessen. Wann nun solches eine Weile gesotten, so muß man einen Seller Plätzlein-weiß schneiden, und darein legen, in einer zerlassenen Butter ein wenig Mehl rösten, und davon in die Brüh thun, daß sie etwas dicklicht wird, auch noch ein wenig würtzen, gantz auf die letzt muß man die Hertzlein von Seller-Kraut gantz klein hacken, und auch darein thun, dann solches alles noch ein wenig mit aufsieden lassen. Indessen muß man kleine Kraut-Vögelein im Schmaltz rösten, und eine Viertel-Stund vor dem Anrichten unter dieses Ragoust thun, und mit kochen lassen; Sollten solche nicht zu haben seyn, kan man an deren statt gebratene Gänß-Hertzlein, oder Schaafs-Nierlein gebrauchen.

63. Fricassirte Tauben.

Schneidet die Tauben in vier Theile, lasset sie in einer Pfanne im Schmaltz oder Butter rösten, auch etliche Champignons, und etwas weniges Petersilien-Kraut in Wein und Fleischbrüh durcheinander vermischt aufkochen, würtzet sie mit Muscatenblüh, werffet zuletzt ein Stücklein Butter darein, und richtet dieses über die geröstete Tauben an.

64. Gefüllte Tauben.

Wann die Tauben gewürget und gekröpffet seynd, so blaset oben am Hals vermittelst eines Feder-Kiels hinein, daß sich die Haut überall wohl ablöse, hacket Peterlein Kraut, röstet es in Butter, mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, daß die Füll schön lehn werde, würtzet sie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh und Saffran, saltzet und rühret alles wohl durcheinander, füllet es hernach oben bey dem Hals in die Tauben hinein, daß die Füll überall zwischen die Haut hinein lauffe, und nähet den Hals so dann zu; leget die Tauben in einen stollichten Hafen giesset Fleischbrüh daran, und lasset sie sieden biß sie genug haben, streuet Muscatenblüh und Cardamomen daran, thut auch ein Stück Butter darzu, so sind

sie fertig. NB. Diese Tauben kan man auch also gefüllt braten. Man kan auch, so es beliebt, die Leberlein von den Tauben hacken, und unter die Füll mischen.

65. Tauben zu dämpffen.

Wann die Tauben gerupfft, und allerdings zubereitet sind, zerviertheilet dieselbige, saltzet und röstet sie hierauf im Schmaltz, daß sie braun werden; leget sie hernach in einen Tiegel oder Hafen, giesset Wein und ein wenig Fleischbrüh daran / schneidet auch abgezogene Mandeln, Rosin und Weinbeerlein klein, thut sie zu den Tauben in den Tiegel oder Hafen, und streuet Trisanet darauf, lasset es dann alles eine halbe Stund wohl zugedeckt miteinander dämpffen; alsdann richtet es in eine Schüssel, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

66. Tauben zu dämpffen, auf andere Art.

Bereitet die Tauben allerdings zu, wie bekannt, schneidet selbige halb entzwey oder geviertelt, saltzet und röstet sie ein wenig im Schmaltz, biß sie schön gelblicht werden; leget es sodann in einen stollichten Hafen, röstet ein wenig gerieben Rocken-Brod gleichfalls im Schmaltz oder Butter schön trocken / brennet es dann an die Tauben, giesset ein wenig Fleischbrüh, Wein, und ein klein Löffelein voll Eßig daran, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, und ein wenig Negelein, drucket Citronen-Safft darein, und zuckert es nach Belieben; zuletzt werffet ein wenig klein- und länglicht-geschnittene Citronen-Schelffen darein; Richtet es dann in eine Schüssel, und bestreuet es mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

67. Tauben zu dämpffen, auf wieder eine andere Art.

Rupffet und viertheilet die Tauben, wie bewust, saltzet und würtzet sie inwendig, leget selbige in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, schneidet Limonien darein, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, und lasset sie dämpffen; Röstet indessen ein wenig Mehl im Schmaltz, und brennet es in die Brüh, daß sie fein dicklicht werde; thut letzlich ein Stück Butter darein, und richtet es an.

68. Tauben zu dämpffen, auf eine noch andere Weise.

Wann die Tauben gewürget, gerupffet und gewaschen seyn, schneidet selbige zu Vierteln, und setzet sie in einem stollichten Hafen in halb Wein und halb Fleischbrüh zum Feuer; Wann sie eine Weile gesotten, thut ein wenig geriebenes Brod daran, drucket einen guten Theil saure Pomeran-

merantzen darein, würtzet es mit Pfeffer, Muscatblüh, Cardamomen und Negelein, damit es ein dicklichtes braunes Brühlein werde, und lasset es also miteinander sieden, biß die Tauben recht weich werden; zuletzt, wann die Tauben halb abgekocht, thut ein gut Stück Butter, auch nach Belieben Morgeln, so sauber angebrühet, ingleichen auch geschüpffte, und Plätzlein weiß geschnittene Briese zugleich mit darein, und lasset es ferner sieden. Wann man es nun zu Tisch träget, kan man nach Belieben klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen.

69. Tauben zu dämpffen, auf welsche Weise.

Reisset denen Tauben die Köpffe ab, kröpffet, rupffet und nehmet sie aus, waschet selbige, saltzet und pfeffert sie inwendig; leget dann eine gesaltzene Butter in einen stollichten Hafen, und zugleich auch ein wenig Rosmarin-Blätlein zusamt denen Tauben, lasset sie über einer Glut oder Kohlfeuer gleichsam ein wenig rösten oder braten, daß sie etwas gelblicht werden, doch muß der Topff oder Hafen wohl zugedeckt bleiben, giesset dann eine gute Fleischbrüh daran, drucket den Safft, und werffet dann auch das Marck von Citronen, wie auch würfflicht-geschnittene Limonien darein, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasset alles zusammen kochen, und traget es in einer Schüssel zu Tisch.

70. Tauben auf besondere Art zugerichtet.

Siede Tauben, so in vier Theil geschnitten, in Fleischbrüh, biß sie weich werden nimm sie dann aus der Brüh, würtze sie mit Cardamomen und Muscatblüh, zuvor wasche ein Petersilien-Kraut, laß solches auf einem Tuch ertrocknen, dann hacke es gantz klein, ingleichen reibe ein Eyer- oder ander weisses Brod, vermisch es mit dem gehackten Petersilien-Kraut, laß eine Butter zergehen, und duncke die Tauben, so in vier Theil zerschnitten sind, darein, bestreue sie dann mit dem geriebenen, und mit Peterlein Kraut vermischten Brod auf beyden Seiten über und über, lege solche auf den Rost, und laß sie geschwind abröschen sie dörffen eben nicht braun werden, sondern nur rösch indessen röste ein weisses geriebenes Brod in Schmaltz, wie auch gehackte Capern gantz liecht, seyhe das Schmaltz gantz genau herab, thue das geröstete in ein stollichtes Häfelein, samt noch mehr gantzen Capern, giesse Wein und ein wenig Wasser daran, wie auch Cardamomen, Muscatnuß, und ein klein wenig Negelein, wie auch Citronen Marck, thue Zucker darein, laß solches alles wohl miteinander sieden, letzlich wirff ein gut Theil Butter darein, richte diese Brüh in die Mitte der Schüssel, lege dann die abgetrockneten Tauben auf den Rand der Schüssel herum, und trage es auf.

71. Krafft-Tauben zuzurichten.

Man täſſet ſie in guter Brüh kochen, und thut eine Zwiebel, ein Stücklein Citronen, Weinbeer-Safft, Wein-Eßig, Negelein, und ander Gewürtz daran, hernach gieſſet man ſolches auf geſchnitten Brod.

72. Tauben auf eine andere Art.

Zerſchneidet die Tauben in vier Theil, ſaltzet und würtzet ſie, duncket ſie in einen guten Teig wie zu den Aepffel-Küchlein, oder beſtreuet ſie mit Mehl, bachet ſie ſchön hell-braun heraus, und machet eine gute Brüh darüber.

73. Tauben mit Birn.

Kochet die Tauben im Waſſer und Saltz, wie ſich gebühret, nehmet ein Seidlein Wein, thut geſchnittene Birn hinein, auch Butter, Saffran, Zucker, Corinthen oder Weinbeer, und geriebene Semmel, leget die Tauben darein, und laſſet ſie vollends gar kochen, ſtreuet Zucker darüber, ſo iſt es fertig.

74. Tauben mit Haber-Grütz.

Nimm Waſſer, thue eine Hand-voll Haber-Grütz hinein, laſſe ſie ein wenig kochen, dann kläre ſie ab, und lege die Tauben, wenn ſie ein wenig gekochet, hinein, thue hierzu groſſe Roſin, Peterſilien-Wurtzel, Butter, Pfeffer, Jngber, Muſcatenblumen, Saltz, laß es vollends gar kochen, und richte es an.

75. Gebachene Hüner und Tauben.

Wann die Hüner und Tauben zergliedert ſeyn, ſoll man die Beinlein wohl zerklopffen, und über Nacht in zimlich geſaltzen Waſſer legen, darnach mit guten Eßig beſprengen, und wieder eine Weile liegen laſſen, alsdenn im Mehl umkehren, und im Schmaltz bachen, ſchön grünen Peterſilien in ein heiſſes Schmaltz werffen / und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt ſchön grün.

76. Geſpickte Tauben mit Capern.

Mache die Tauben rein, biege ſie zuſammen, ſchlage ſie ein wenig breit, ſpicke ſie mit groſſen Speck, beſtreue ſie mit Mehl, gieb ihnen Couleur in brauner Butter, thue ſie in eine Caſtrol-Pfanne, gieß Bouillon oder Brüh darauf, und laß ſie kochen, wann ſie bald gar ſeynd, ſo thue Capern,

Muſca-

Muscaten-Blumen, Pfeffer und braun Mehl daran, laß es zusammen kochen, richte es denn an / so ist es gut, Gänß und junge Hüner kan man eben so machen, ist alles gut darzu, man kan auch die Brüh süß machen.

77. Grillade, oder auf dem Rost gebratene Tauben.

Pflücke und putze die Tauben fein sauber ab, und schneide eine jede mitten durch / klopffe mit einem Messer-Rücken die Knochen oder Bein entzwey, bestreue sie mit Pfeffer und Saltz / lege sie auf den Rost, und brate sie gar, bestecke sie aber zuvor mit Lorbeer-Blättern und Rosmarin, gieß guten Wein-Eßig oder Citronen-Safft in eine Schüssel, richte die Tauben darauf an, so ist es fertig, oben darauf legt man Citronen-Marck in Scheiben geschnitten.

78. Rebhüner zu dämpffen.

Rupffet die Rebhüner schön, und köpffet sie, nehmet die Gedärm, Leber und Magen heraus, waschet sie mit Wein rein aus, wiewohl man solche auch im Wein liegend etliche Tage aufbehalten kan; spicket sie mit Speck, saltzet sie auch in- und auswendig, und würtzet es nach Belieben mit Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muscatenblüh, leget selbige in einen stollichten Hafen, giesset Wein daran, und lasset sie eine Viertel-Stund dämpffen; Indessen bähet einen Schnitten weisses Brod wohl braun, giesset süssen Wein daran, und lasset ihn sieden biß er weich wird, dann treibet ihn durch einen Durchschlag, thut Trisanet, und klein-würfflicht-geschnittenen eingemachten Citronat darein, seyhet den Wein von den Rebhünern, worinnen sie gedämpffet haben, ab, giesset die letzte Brüh darüber, und lasset sie eine Viertel-Stund noch ferner dämpffen; Alsdann richtet es an in eine Schüssel, und streuet würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

79. Rebhüner zu dämpffen, auf andere Art.

Bereitet, rupffet, saltzet und würtzet die Rebhüner allerdings, wie vorgemeldet, leget selbige in einen stollichten Hafen, giesset Wein, und ein klein wenig Eßig daran, und lasset sie also eine Viertel-Stunde dämpffen; Reibet hernach ein Rocken-Brod, thut es in die Brüh zu dem Hun, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, drucket Citronen-Safft darein, zuckert es auch, und lasset es also noch eine Viertel-Stunde dämpffen; Alsdann thut ein Stücklein Butter darein, richtet es an, und bestreuet es mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

80. Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen.

Man schneidet ein Rebhun, wann es gebraten, in zehen oder zwölff Theile, setzet solches hernach in einer Schüssel über das Feuer, und thut ein wenig Wasser, Wein, Wein-Eßig, Weinbeer-Safft, Pomerantzen-Schalen, Saltz, Negelein, und anderes Gewürtz daran, hernach läßt man es wohl kochen, und wenn es bald gar ist, so thut man ein wenig geriebene und unverbrannte Brod-Rinden daran, und muß die Brüh nur kurtz oder wenig seyn.

81. Ein Ragoust von Schnepffen.

Schneidet die Schnepffen, wann sie allerdings nach nachfolgender Beschreibung gesäubert, und in halb Wein und halb Fleischbrüh gedämpffet sind, in zwey Theile, machet eine Butter wohl heiß, röstet ein wenig Mehl schön braun darinnen ab, leget die zerschnittene Schnepffen in einen Hafen, rühret die gehackte Leber, und was sonsten zum Schnepffen-Schweiß gebrauchet wird, unter die braune Butter und das geröstete Mehl, und richtet es über die Schnepffen, giesset dann den Wein und die Fleischbrüh, worinnen sie zu erst gesotten haben, wieder darüber, und so es zu wenig seyn sollte, giesset noch etwas hinzu, würtzet es mit Pfeffer, Negelein und Muscaten-Blumen, saltzet es auch, thut etwas Champignons darzu, und lasset alles zusammen aufsieden, so ist es fertig.

82. Ein Ragoust von gebratenen Schnepffen.

Nimm die Schnepffen, und schneide sie in Stücken, röste alsdann ein wenig Mehl in frischer Butter braun, und lege die Schnepffen, mit ein wenig gehackten Zwiebeln, darein, thue ferner Pfeffer, Negelein, Muscaten-Blumen, auch ein wenig Thymian, und Petersilien daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und lasse es durchkochen, richte es dann an, so ist es fertig.
NB. Auf diese Art kan man auch die Rebhüner, Capaunen, und andere junge Hüner zurichten, es muß aber der Safft von einer Citronen daran gedruckt werden.

83. Schnepffen zu dämpffen.

Rauffet oder rupffet an denen Schnepffen die Federn auf das schönste heraus, ziehet den Kopff ab, nehmet das Gedärm samt der Leber und Magen heraus, und behaltet es in einem Schüsselein auf, bis zu seiner Zeit;

Waschet

Waschet hernach den Schnepffen mit Wein aus, saltzet und würtzet ihn, wie das Rebhun, und lasset ihn, gleich den besagten Rebhun, eine Viertel-Stunde im Wein dämpffen; Indessen nehmet das Gedärm, so man aufbehalten hat, thut nur allein den Magen davon hinweg, und waschet das Gedärm mit Wein aus, damit das Sandige und andere Unreinigkeit heraus komme, hacket es zusamt dem übrigen klein, röstet ein geriebenes Rocken-Brod in Schmaltz, thut das Gehackte darzu, und röstet es zuletzt ein wenig mit, giesset die Brüh, darinnen der Schnepff gedämpffet hat, daran, und rühret es glatt mit ab; Ist es aber zu dick, so giesset noch mehr Wein, auch, jedoch nach Belieben, etwas von Rosen-Eßig hinzu, und sodann wieder über den Schnepffen in den Hafen; würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, zuckert es auch, und drucket den Safft von Citronen darein, lasset es noch eine Viertel-Stunde miteinander dämpffen; Richtet es alsdann in eine Schüssel, und streuet klein-geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

84. Wilde Enten zu dämpffen.

Pflücket oder rupffet denenselben die Federn rein aus, hauet ihnen den Kopff und die Flügel ab, nehmet das Gedärm heraus, waschet sie mit Wein und Eßig reinlich aus, und leget solches zwey oder drey Tage in halb Wein und halb Eßig, oder auch, nach Belieben, in lauter Eßig, und lasset es darinnen beitzen; saltzet es hernach innen und aussen, würtzet sie auch inwendig mit Pfeffer und Negelein, auswendig aber bestecket die Brust mit Zimmet und Negelein; Oder, wann man will, spicket beedes, die Brust und Schenckel, mit klein-geschnittenen Speck, leget es in einen stollichten Hafen, giesset Wein, ein wenig Wasser und Eßig daran, lasset solches eine gute Weile, nachdem sie starck sind, auf einer Glut dämpffen; Hernach röste ein Waitzen-Mehl im frischen Schmaltz wohl braun, rühret es mit der Brüh, darinnen die Enten gedämpffet, an, würtzet es auch mit Cardamomen, Muscatenblüh und Negelein, thut Plätz- oder Scheiben-weiß geschnittene Limonien und Zucker darein, und lasset es also miteinander sieden; Richtet es alsdann an, und leget die Limonien-Plätze darauf. NB. So es beliebt, kan man auch Citronen-Safft darein drucken, und dergleichen klein-geschnittene Schelffen darauf streuen.

85. Wilde Enten auf eine andere Art zuzurichten.

Wann die Enten gerupffet, ausgenommen, reinlich gewaschen, eingesaltzen, und mit Pfeffer und Negelein gewürtzet sind, leget man sie auf dem Rost, oder aber in eine Brat-Pfanne, darein zuvor ein wenig Schmaltz

gegossen

gegossen worden, welches letztere fast besser ist, und lasse sie also etwas braun werden; spicke sie hernach mit Gewürtz-Negelein, so vorher der Länge nach zerschnitten sind, lege sie sodann in einen Topff oder Hafen, giesse so viel Wein und ein wenig Eßig darunter, als es nöthig ist, zuckere ihn ein wenig, würtze ihn auch mit Zimmet und Negelein, lasse alles zusammen sieden, und richte es alsdann an.

86. Gedämpffte Vögel.

Ziehet denen Vögeln, wann sie gerupffet sind, die Gedärme heraus, und waschet sie schön, saltzet und röstet solche hernach ein wenig im frischen Schmaltz; Alsdann leget sie in ein stollichtes Häfelein, nehmet Zucker, Trisanet, und gebähtes Rocken-Brod, so zuvor besonders in Wein abgesotten und durchgezwungen worden, und richtet es über die Vögel in das Häfelein; Ist diese Brüh zu dick, so giesset noch etwas Wein nach. Man kan auch, so es beliebt, ein wenig kleine gantze Weinbeerlein darein thun, wem aber dergleichen nicht gefällig, kan sich an deren statt des Citronen-Marcks, und kleingeschnittener Citronen-Schelffen, oder auch eines Lebkuchen bedienen; Lasset es ferner eine Viertel-Stund miteinander dämpffen, und richtet es dann an.

87. Gedämpffte Vögel, auf andere Art.

Wann die Vögel, wie vorgedacht, zubereitet und gesaltzen sind, röstet sie mit klein-geschnittenen Aepffeln und Weinbeerlein im Schmaltz; Alsdann thut sie in ein Häfelein, giesset Wein daran, würtzet es mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh, lasset es eine Viertel-Stund dämpffen, richtet sie an, und traget es zu Tisch.

88. Ein Ragoust von Lerchen zu machen.

Nimm Lerchen oder andere kleine Vögel, putze sie sauber ab, und fülle sie mit guten und feinen Gehäck, sodann thue zu denen Vögeln folgendes, als nemlich Morgeln, Champignons, und kleine Klöse oder Knödlein, welche man von dem Gehäck, womit die Vögel gefüllet worden, machen kan, ingleichen Kälber-Brieß, Austern, Artischocken-Böden, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Negelein, Saltz, und was man sonsten mehr haben kan; Alsdann röste in einer Pfannen ein wenig Mehl, mit etwas klein-geschnittener Zwiebel, schön braun, thue diß alles darzu hinein, und gieß eine gute Fleischbrüh darauf, lasse es kochen, bis es gar ist. Nimm alsdenn soviel kleine runde Semmeln, als hierzu nöthig sind, schneide oben ein Loch hinein, und ma-

che

che die Brosam heraus, bis auf die Rinde, fülle hernach diesen Ragoust in die ausgeholten Semmeln, setze sie in eine Dorten-Pfanne, gieß ein wenig Just darüber, laß es noch ein wenig bachen, und richte es an, so ist er fertig.

89. Ein Ragoust von Lerchen und Schuncken.

Mache die Lerchen rein / und steiffs im heissen Wasser, wie auch die Stücke von einen Schuncken, hernach brate ein wenig Speck in Butter aus, und röste etwas Mehl schön braun darinnen, thue alsdann die Lerchen und Stücklein Schuncken darzu hinein, lasse es zusammen ein wenig schwitzen, wann du vorhero ein wenig Brüh oder Just darzu gegossen hast; Alsdann thue ein wenig Eßig, Pfeffer, Saltz, drey oder vier Negelein, Muscaten-Blumen und Citronen-Schalen hinein, und lasse es kochen bis es gar ist, richte es an, so ist es gut. NB. Auf solche Manier kan man auch Staaren und andere Vögel zurichten.

90. Vögel mit Weintrauben zuzurichten.

Bereite und röste die Vögel, wie die obige vorher-beschriebene, thue sie in ein Häfelein, giesse Wein daran, streue Zucker und Trisanet hinein / wirff frische Beere von Weintrauben darzu, und lasse es alles miteinander dämpffen, jedoch aber nicht zu lang, damit die Beere nicht zu weich werden; Alsdann richte selbige an, und bestreue es nochmahl mit Trisanet. NB. Man kan auch die Beere erst hinein thun, wann die Vögel vorhero schon ein wenig gesotten haben, damit selbige nicht zu weich werden.

91. Gesottene Vögel in einer guten Brüh.

Wann die Vögel gerupffet, ausgenommen, gesaltzen und eingewürtzet, übersiede man sie erstlich nur ein wenig im Wasser, seyhe es alsdann davon, giesse süssen Wein in ein Häfelein, oder wann man nicht gerne süß isset, nur gemeinen Wein, dann lasse man ein wenig Butter braun werden, giesse sie schön warm über die Vögel, lege sie in den Wein, würtze selbigen mit Ingber, Pfeffer und Negelein, lasse alles zusammen wohl sieden, daß die Brüh bräunlicht werde, und trag sie also zu Tisch.

92. Vögel in einer Brüh, auf andere Art.

Wann die Vögel gerupfft und gewaschen, bestecke sie mit Citronen-Schalen und Zimmet, thue sie in einen Hafen, giesse Wein und Wasser, auch Saltz und Gewürtz daran, und lasse es sieden; Wann du es anrichten willt,

thue ein Stück Butter hinein, so ist es fertig. NB. Wer will, kan auch Zucker darein thun.

93. Einen Haasen zu dämpffen.

Ziehet dem Haasen das Fell ab, nehmet das Eingeweid von selbigen heraus, und schneidet die zwey vordere Viertel, samt dem Hals und Kopff, bis an die Rieblein herab; Hernach häutet und beitzet ihn etliche Tage in Wein-Eßig, und ein wenig Wein, oder leget ihn nur in schlechten Wein; Nach diesem spicket, saltzet und würtzet ihn mit Pfeffer und Negelein, zertheilet den Haasen in Stücke, und lasset die zwey vordere Viertel in halb Wasser und halb Wein-Eßig sieden; Löset sodann das Fleisch von denen Beinen herab, hacket es klein, und thut geriebenes Rocken-Brod, Pfeffer, Negelein, und Cardamomen darzu; Thut es in einen stollichten Hafen, (darunter man eine Glut schüren kan,) giesset den mehresten Theil Wein, ein wenig Eßig, und ein Tröpfflein Wasser daran, wer will, kan auch Citronen-Safft darein drucken, decket den Hafen zu, und lasset ihn dämpffen, bis es euch genug zu seyn düncket, und er weich ist. Wann man ihn nun fast anrichten will, wirfft man ein Stück Butter darein, zuckert, und richtet ihn an, und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

94. Einen Haasen zu dämpffen, auf andere Art.

Bereite, beitze, spicke und würtze den Haasen, wie vorgemeldet, brate den halben Theil desselben ab; Hernach zerschneide und lege ihn in einen Topff oder Hafen, röste ferner ein gerieben Rocken-Brod, giesse Wein und Malvasier daran, mische Weinbeer-Latwergen, und den Safft von Citronen darunter, würtze es mit Zucker, Zimmet, Cardamomen und Pfeffer, giesse es über den Haasen in dem Topff oder Hafen/und lasse es also miteinander dämpffen; Indessen siede die äussere gelbe Schelffen von Citronen im Wasser, damit das Bittere davon komme, schneide selbige hernach klein, und wirff sie, wann man den Haasen anrichten will, theils darein, lasse ihn noch einen Sud mit aufthun; Richte den Haasen zusamt der Brüh an, und bestreue ihn mit denen übrigen klein-geschnittenen Schelffen von Citronen.

95. Ein Haas in einer Böhmischen Brüh.

Saltzet, würtzet, spicket und bratet den Haasen, bis auf die Helffte; nach solchen ziehet denselben wieder vom Spieß, schneidet ihn zu Stucken, und giesset in einem Hafen Wein, Eßig, und ein wenig Wasser, wie auch den Haasen-Schweiß daran, thut geriebenen Pfeffer-Kuchen darzu, rühret

es

es glatt an, daß es nicht zusammen lauffe, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Negelein; Hacket geschählte Zwiebeln gar klein, thut sie zusamt einem klein- und würfflicht-geschnittenen Speck in ein Pfännlein, röstet es fein braun miteinander ab, giesset das Schmaltz davon herab, und brennet das übrige an den Haasen in dem Hafen, lasset ihn damit dämpffen, und richtet ihn alsdann an.

96. Einen Reh-Schlegel oder Reh-Keule zu dämpffen.

Häutet den Schlegel oder die Keule schön ab, beitzet selbigen hernach drey oder vier, ja auch wohl acht Tage im Wein-Eßig, spicket, saltzet und würtzet selbigen mit Negelein und Pfeffer; Leget ihn in einen Hafen, giesset Eßig und Wasser, auch ein wenig Wein daran, und lasset ihn sieden, bis er bald weich wird; Jndessen nehmet geschählte und klein-geschnittene Aepffel, röstet sie im Schmaltz, thut gehackte Mandeln, Weinbeere oder Corinthen, und geriebenen Lebkuchen darzu, giesset süssen Wein daran, zuckert und würtzet es nach Belieben; Alsdann seyhet die Brüh von dem Schlegel, worinnen er gesotten hat, herab, und giesset erst-gemeldete Brüh darüber, lasset es also miteinander dämpffen; Richtet es in eine Schüssel, streuet Zimmet und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf, und giesset die Brüh darüber.

97. Einen Reh-Schlegel zu dämpffen, auf andere Art.

Bereitet, und siedet den Schlegel ab, wie oben vermeldet; Hernach bähet ein Stück Rocken-Brod wohl braun, lasset es im Wein sieden, daß es weich wird, treibet es durch einen Seyher oder Durchschlag, giesset Malvasier daran, würtzet es mit Trisanet, Negelein, Pfeffer und Cardamomen. Wann nun der Schlegel fast genug gesotten hat, so giesset die erste Brüh ab, und die jetztgelehrte darüber, und lasset ihn ferner dämpffen, bis er gar fertig ist; Alsdann richtet ihn an, und streuet würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

98. Ein gesultzt Schweinen-Wildpret lang und gut aufzubehalten.

Man muß das Wildpret drey oder vier Stunden in ein frisches Wasser thun, und hernach sauber heraus waschen, in einen Hafen legen, Eßig, Wein und Wasser, und zwar jedes den dritten Theil, daran giessen, auch

saltzen, doch nicht zu viel; Alsdann kan man, wie an einen Schweins-Kopff, allerley gutes Gewürtz, als halb-gestossenen Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, und etliche Muscaten-Blumen, wie auch ein wenig Wachholder-Beere, etliche Lorbeer-Blätter, und Rosmarin, dann Citronen-Schelffen, und eine Zwiebel mit Negelein besteckt, daran thun, und ein wenig sieden oder abschüpffen lassen; Ist zu viel Fett darauf, kan man ein wenig davon herab nehmen, jedoch soviel darauf bleiben lassen, daß, wann es bestehet, die Brüh und das Fleisch damit bedecket sey. Wann es nun erkaltet und bestanden, soll man den Hafen mit einem Tuch wohl zudecken, und also in einen Keller setzen, so bleibet das Wildpret lang, zumahl bey kalter Zeit, ein halb Jahr, und noch länger, gut. Will man dann etwas davon gebrauchen, kan man so viel als nöthig ist, heraus nehmen, nochmal, wie zuvor, im frischen Wein-Eßig und Wasser sieden lassen, bis es recht weich ist, und eine von denen hier nachfolgenden Brühen darüber machen.

99. Allerley Wildpret in einer süssen Brüh.

Beitzet das Wildpret in Eßig, lasset es im Wasser und ein wenig Eßig sieden, werffet Saltz, Pfeffer und Lorbeere darein; Wann es weich genug gesotten hat, nehmet es heraus, leget es in einen stollichten Hafen, giesset rothen süssen Wein daran; Schneidet abgezogene Mandel-Kerne, und ausgekörnte Rosin, wie auch in Zucker eingemachten Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen klein, thut sie in die Brüh an das Wildpret, und lasset es alles zusammen sieden; Alsdann richtet es in eine Schüssel, streuet Trisanet, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

100. Ein Wildpret in einer süssen Brüh, auf andere Art.

Lasset das Wildpret, welches auch zuvor eingebeitzet worden, in halb Eßig und halb Wasser, oder wann man es recht gut haben will, in Eßig, Wein und Wasser, wie auch der Gebühr nach gesaltzen, sieden; Wann es nun gesotten hat, nehmet es aus der Brüh, leget es in einen stollichten Hafen, reibet einen Lebkuchen, röstet denselbigen schön trocken im Schmaltz, giesset Malvasier, und ein wenig gemeinen Wein daran, würtzet dieses mit Ingber, Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Zucker, lasset es über den Wildpret sieden, thut auch gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen, ausgekörnete grosse Rosin, und abgezogene klein- und länglicht-geschnittene Mandeln darein; Lasset es noch eine Weile zusamt dem Wildpret sieden, und richtet es in eine Schüssel.

101. Wild-

101. Wildpret in einer Citronen-Brüh.

Bähet einen Schnitten Rocken-Brod fein liecht, thut solchen in ein Häfelein, giesset Wein daran, und lasset ihn sieden; nach diesem schlaget ihn durch einen Seyher, giesset nochmahl Wein darzu, thut Zucker, Cardamomen und Rosen-Eßig daran, oder drucket den Safft von Citronen darein / und lasset ihn über dem abgesottenen Wildpret einen Sud thun: Wann ihr es nun bald anrichten wollet, so leget etliche Citronen-Plätze darein, und lasset es noch ein wenig, aber nicht lang mehr sieden; alsdann richtet es an, und streuet von Citronen klein-zerschnittene Schelffen darauf.

102. Wildpret in einer Limonien-Brüh.

Leget das Wildpret in Eßig, und lasset es acht Tage darinnen liegen; alsdann siedet es in halb Eßig und halb Wasser, aber recht gesaltzen, ab / dann bähet ein gut Stück Rocken-Brod, giesset Wein, Eßig und Fleischbrüh daran, und lasset es sieden; hernach treibet es durch einen Seyher; ist es zu dick, so giesset Wein nach; schneidet alsdann Limonien halb würfflicht und halb zu Plätzen, thut sie in die Brüh, würtzet selbige mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, leget das abgesottene Wildpret in einen stollichten Hafen, giesset diese zusamm-gemachte Brüh darüber / und lasset es wohl darinnen sieden, werffet letzlich einen guten Theil Butter darein, richtet es nachmahls in eine Schüssel, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf. Wer will, kan auch ein wenig Citronen-Safft darein drucken.

103. Wildpret in einer Limonien-Brüh, auf andere Weise.

Wann das Wildpret gebeitzt ist, so setzet es in halb Fleischbrüh halb Wasser zu, thut Saltz und Pfeffer daran / so es aber nicht gebeitzet worden, giesset nur allein ein wenig Eßig und Fleischbrüh, oder nur Wasser daran, und lasset es sieden, biß es weich ist; alsdann machet in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, röstet zwey guter Löffel voll Mehl darinnen, daß es fein bräunlicht werde, giesset ferner gute Fleischbrüh in ein stollichtes Häfelein, und thut das geröstete Mehl, ingleichen auch Pfeffer, Ingber, Muscatblüh und Cardamomen darein, schneidet zwey Limonien, die eine würfflicht, die andere aber zu Plätzlein, daran, giesset ein wenig Eßig darzu, setzet den Hafen in eine Kohlen oder Glut, lasset es sieden; wann es nun eine Weile gesotten hat, so werffet einen halben Vierling oder Achtel-Pfund Butter darein, lasset ihn zergehen, versuchet ob es sauer und gesaltzen genug ist, sollte es fehlen, kan man ihm noch helffen; Nehmet alsdann das Wildpret, wann es weich gesotten

hat, heraus, leget es in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und leget die Limonien-Plätzlein oben auf das Fleisch.

104. Wildpret in einer Oliven-Brüh.

Nimm einen Schnitten gebähtes Rocken-Brod, hacke Oliven/ giesse Wein daran, lasse es sieden, zwinge es durch, würtze es mit Cardamomen/ Muscatenblüh und Pfeffer, giesse ein wenig Rosen-Eßig hinzu, zuckere es, mische noch mehr gehackte Oliven darunter, lasse es auffieden, und richte dann diese Brüh über das, auf zuvor besagte Art, gebeitzt und abgesottene Wildpret.

105. Wildpret in einer Zwiebel-Brüh.

Siedet das Wildpret in Eßig und Wasser weich, hebet es nach dem Sud heraus/ leget es in einen stollichten Hafen, giesset Eßig und Fleischbrüh darann, schählet Zwiebeln, schneidet sie klein und würfflicht; röstet die geschnittene Zwiebeln/ und dann ein wenig Weitzen-Mehl im Schmaltz, brennet es an die Brüh über das Wildpret, streuet Jngber und Pfeffer darein, lasset es sieden, und richtet es dann an in eine Schüssel.

106. Wildpret in einer Zwiebel-Brüh, auf andere Art.

Beitze und siede das Wildpret ab, wie vormals schon gedacht, bähe einen oder zwey Schnitten von einer Semmel; schneide hernach einen Apfel und eine Zwiebel, beedes klein, thu es zusammen, und zwar das gebähte Brod klein zerbrocket, in einen Hafen, giesse Wein daran, lasse es sieden; Wann nun alles weich ist, treibe es durch einen Seyher oder Durchschlag, thue Zucker, Trisanet, Pfeffer, Jngber, Muscatblüh, Cardamomen, und ein klein wenig Negelein darein, lasse es ferner sieden, und richte diese Brüh über das Wildpret an.

107. Wildpret in einer schwartzen Brüh.

Nehmet den vierten Theil einer Maas vom Blut oder Schweiß eines Schweins, giesset ein Tröpfflein Eßig darunter, und lasset es durch einen Seyher lauffen; röstet dann ein Weitzen-Mehl im Schmaltz, daß es schön braun werde, lasset es noch ein wenig erkühlen, giesset das Blut mit dem Eßig, und noch darzu ein Gläßlein Wein daran, streuet Pfeffer, Cardamomen, Negelein und Zucker darein, lasset diese Brüh eine Viertel-Stund sieden, giesset sie über das zuvor besagter Massen abgesottene Wildpret in einen stollichten Hafen, und lasset alles zusammen noch einen Sud thun.

108. Ein Wildpret im Pfeffer.

Reibet Lebkuchen und Rocken-Brod, eines so viel als des andern, röstet das Brod zu erst, und dann den Lebkuchen im Schmaltz, giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Negelein und Cardamomen, zuckert es auch so viel vonnöthen ist, und lasset es in einem Töpfflein miteinander, und so es beliebt mit ein wenig Wein aufsieden; giesset es hernach über ein abgesottenes Wildpret, schaffet daß es noch ferner damit siede; richtet es alsdann in eine Schüssel, und traget es zu Tisch.

109. Ein Wildpret im Pfeffer, auf andere Art.

Röstet ein gerieben Rocken-Brod im Schmaltz, man kan auch ein wenig Lebkuchen darzu nehmen, giesset Malvasier oder sonst süssen Wein daran, lasset es einen Sud thun, und treibet es hernach durch einen Seyher; nach diesen nehmet geschählte Zwiebeln und Aepffel/ hacket sie klein zusammen, und röstet es wohl im Schmaltz, thut das Durchgetriebene daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Negelein, Cardamomen und Muscatblüh, zuckert es wohl, und giesset es über ein abgesottenes Wildpret, lasset selbiges noch einen Sud thun; richtet es hernach an, und streuet Trisanet darauf.

110. Ein Wildpret im Pfeffer, noch anderst.

Reibe einen Lebkuchen, thue ihn in ein Häfelein, giesse Wein daran, mische Zucker, Zimmet, Jngber, Pfeffer und Saffran darein, ingleichen auch ausgekörnte Rosin/ und gewaschene Weinbeere oder Corinthen, giesse ein wenig Malvasier darzu, richte sie über das abgesottene Wildpret, und belege es mit abgezogenen Mandeln.

111. Ein Wildpret im Pfeffer, auf Wienerisch.

Nehmet ein Wildpret, welches im Eßig mit Wachholder-Beeren wohl gebeitzet ist, siedet solches im Wasser wohl gesaltzen ab; indessen schneidet Zwiebel, Aepffel und Birn, (wann man sie haben kan) zu Plätzlein, röstet es im Schmaltz zimlich braun, bähet auch ein paar Schnitten schwartzes Haus-Brod auf einem Rost wohl braun; sollte es aber gar zu braun werden, kan man das Schwartze ein wenig herab schaben; thut solches in ein Häfelein, giesset einen guten scharffen Eßig, wie auch ein wenig von dieser Brüh, darinnen das Wildpret gesotten, daran, lasset es also wohl miteinander sieden; treibet es hernach durch einen Seyher oder Durchschlag, würtzet

es

es starck mit allerley Gewürtz, jedoch ohne Saffran, zuckert es, und lasset die zusamm-gemachte Brüh in stetem Sud fort sieden. Wann nun das Wildpret weich gesotten, richtet es an in eine Schüssel, und giesset die beschriebene Brüh darüber; dann kan man auch nach Belieben würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darauf streuen.

112. Ein gesotten Spanferckelein kalt zu verspeisen.

Man nehme von einem Spanferckel die vördere Viertelein samt den Kopff, setze sie im Röhren-Wasser zu, und lasse sie ungesaltzen recht weich sieden, alsdann nehme man selbige aus dem Hafen heraus, und lege sie vier und zwantzig Stunden lang in ein kaltes Saltzwasser; wann man nun dieses bald zu Tisch tragen will / muß man es aus dem Wasser heraus nehmen, in eine Schüssel legen, Petersilien-Kraut darauf streuen, und Senff oder Rosen-Essig dazu aufsetzen, und also kalt verspeisen, man kan es auch wohl acht Tage lang also im Saltzwasser erhalten.

113. Ein gesultztes Fleisch.

Nehmet zwey biß dritthalb Pfund Rindfleisch, lassets zwey Stunden kochen, thut Wasser, Wein und Eßig in einen Hafen / leget das gesottene Rindfleisch samt einen halben Kalbs-Kopff darein, würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh, Pfeffer, Ingber, Saltz, ein paar Chalotten, und etlichen Citronen-Scheiben samt dem Gelben daran, lasset es miteinander sieden, wann es weich, nehmet es heraus, thut das unsaubere von dem Kopff, schneidet das Rindfleisch und den Kalbs-Kopff klein untereinander, die Brüh thut in einen andern Hafen, und lassets sieden, wann die Brüh recht gesotten, thut sie auf einen Teller, daß sie eine starcke Sultzen wird, seyhet es durch, und lasset es erkühlen / rühret das klein-geschnittene Fleisch darunter, schüttet es aber nicht eher in die Schüssel, biß man meint daß es gestehet, und die Brüh nicht mehr lauffet, lasset es einen gantzen oder halben Tag stehen, thut es aus der Schüssel, schneiders in Stücklein, und tragets zu Tisch.

114. Frische Schweins-Rieben gekocht, und mit Brod bestreut, auch auf dem Rost gebraten.

Nimm Riebe von Schweinen, laß sie kochen, wann sie gar sind, so nimm sie heraus, bestreue sie mit geriebener Semmel, thue Pfeffer, Saltz und klein gehackten Salbey daran, lege sie auf den Rost, und laß sie braun werden, mache eine Sauce oder Brüh von braunen Mehl, Eßig, Wasser, klein-geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Saltz, gieß ihn in die Schüssel, richte die Rieben

ben darauf an, so ist es fertig. NB. Auf diese Manier kan man die Schweins-Mägen auch zurichten, und auf dem Rost braten.

115. Ragoust von Schweins-Ohren oder Füssen.

Koche die Schweins-Ohren oder Füß im Wasser, laß sie darinnen stehen, biß sie kalt werden, schneide sie in kleine Stücken, mache auch Zwiebeln klein, lege ein Stück Butter in eine Castrol-Pfanne, mache sie braun mit ein wenig Mehl, thue die klein-gehackten Zwiebeln darein mit den Füssen oder Ohren, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue Muscatenblumen, Pfeffer, gantze Negelein, und Saltz daran, laß es kochen, wann du es wilt anrichten, so giesse einen oder zwey Löffel voll Wein-Eßig daran, oder von einer sauern Citronen den Safft, laß es damit einmal aufkochen, so ist es gut; von den Schweins-Füssen und Ohren kan man auch eine Grillade oder auf den Rost Gebratenes machen, mit Semmeln, Pfeffer und Saltz bestreut, durch die Ohren müssen zwey kleine höltzerne Spieß gestochen werden, daß sie breit bleiben.

116. Eine andere Ragoust.

Man nehme acht paar Kälber-Ohren, von zwey Spanferckelein die Rüssel, oder junge Schweins-Ohren / brühe und putze solche sauber, und lasse sie wohl wässern, daß sie schön weiß werden, siede sie ferner ab, daß sie wohl weich werden; nehmet dann etliche Hüner und Tauben-Mägen, wie auch ein junges Schweins-Zünglein, siede es zuvor in Wasser ab, auch Kälber-Brieß, die zuvor in einer Fleischbrüh gesotten. Wann dieses nun alles abgesotten, und hübsch klein geschnitten worden, theils die Plätzlein, absonderlich die Brieß, die Drosseln aber von Briesen müssen klein, wie ein sauer Kraut geschnitten werden, die Kälber-Ohren ingleichen, und die Schweins-Ohren müssen etwas gröſſer geschnitten werden, aber das gar harte von den Ohren muß man davon lassen, diß von Ohren klein geschnittene muß man nur allein wohl in Butter rösten, und das andere bleibt ungeröstet; Wann nun diß alles beyeinander ist, soll man auch einen Ochsen-Gaumen dazu nehmen / denselben auch länglicht wie die Schweins-Ohren darunter schneiden, alsdann eine gute Sardellen-Brüh zusammen machen, ferner diese zubereitete Sachen in einen stollichten Hafen in dieser Brüh mit gutem Gewürtz bey einer halben Stund wohl kochen lassen.

117. Fricasée von Spanfercken.

Schneide das Spanfercken in Stücken, setze einen Kessel mit Wasser zu dem Feuer, und lasse es kochen, lege alsdann das Fleisch dahinein, daß

es aufgekochet wird / lege es denn in kalt Wasser, und ziehe die Haut herab, thue Butter in eine Pfannen, und mache sie braun, bestreue das Fleisch mit Mehl, und laß es braun werden, giesse dann Fleischbrüh oder Wasser darzu, würtze es dann mit Pfeffer, Negelein, Muscatenblumen, Zwiebeln und Saltz daran, wann es gar ist, so schlage das Gelbe von acht Eyern aus, und rühr es ab mit Eßig, wenn es angerichtet werden soll, so gieß die Eyer daran, und laß sie sähmig werden, so ist es gut. NB. Lammsfleisch in grosse Stück geschnitten, wird eben auf die Manier gemacht.

118. Spanferckeln weiß gekocht aus dem Saltz.

Man nehme ein Spanferckel, schneide es ohngefehr in acht oder zehen Stück, wasche es fein ab, und setze es zu dem Feuer, laß es gar kochen, thue Saltz, gantze Negelein, Pfeffer und Zwiebeln daran, wann es gar ist, richte es an, und lege grüne Petersilie umher, so ist es gut.

119. Rindfleisch in lauterer Brüh abzusieden.

Nimm ein schön Stück Fleisch von einem Rind oder Ochsen, lege dasselbe in ein frisches Wasser, und lasse es eine zeitlang darinnen liegen; wasche selbiges schön heraus, saltze und setze es in einem Hafen zum Feuer, und versaume es auf das fleissigste; Will man es recht kräfftig haben, kan man gantze Gewürtz, Ingber und Muscatenblumen, oder an deren statt Lorbeere, oder aber dergleichen Blätter, alles aber drey oder vier Stunden lang sieden lassen, nachdem das Fleisch dick oder dünn gehauen; Wann es nun biß auf die Helffte abgesotten, nimm das Fette so viel es beliebt und vonnöthen herab, giesse nochmal Wasser zu, damit der Hafen stets voll bleibe, und nicht zerspringe, lasse es ferner sieden; richte selbiges dann in eine Schüssel, und mache entweder eine von folgenden und andern Brühen darüber, oder trage es also in seiner eigenen Brüh zu Tisch.

120. Rindfleisch in einer Rosin-Brüh.

Man nehme ein dickes Stuck Rindfleisch / fürnemlich aber einen sogenannten Riemen, siede selbiges auf vorbeschriebene Art im Wasser ab; indessen körne man einen guten Theil grosse Rosin aus, und bähe ein paar Stücklein Rocken-Brod schön liecht-braun, zerbreche und zerbrocke selbige in ein besonder Häfelein, giesse etwas von der Brüh, darinnen das Fleisch gesotten hat, daran, lasse es darinnen weich sieden, und zwinge es dann durch; ist es zu dick, kan man mit Zugiessung mehrerer Brüh gar leichtlich helffen; Diese durchgezwungene Brüh wird etwann eine halbe Stund zuvor, ehe

man

man speisen will, in einen stollichten Hafen gegossen, halb-gestossene Gewürtz, als Pfeffer, Ingber / und wann es beliebt ein wenig Muscatnuß zusamt denen ausgekörneten Rosinen, ingleichen auch das bereits abgesottene Fleisch / nachdem es zuvor wohl verseyhet hat, darein gelegt, eine gute Weile gesotten, in eine Schüssel, und die Rosin oben darauf geleget, und also zu Tisch auf- und vorgetragen.

121. Rindfleisch in einer Limonien-Brüh.

Bähe ein oder zwey Stücklein Rocken-Brod, siede es in einer Fleischbrüh, zwinge es durch, zerschneide eine oder zwey Limonien, nachdem des Fleisches wenig oder viel ist, klein und würfflicht, und wirff sie dazu; giesse etwas Eßig daran, streue Pfeffer, Ingber und Muscaten-Nüsse darein, lasse es also zusammen, zuletzt aber ein Stücklein Butter mit aufsieden, und richte sie über das bereits abgesottene Fleisch: Oder man kan auch die Brüh annoch über das Fleisch in einen stollichten Hafen giessen, ein wenig darinnen sieden lassen, und so dann miteinander anrichten.

122. Rindfleisch in einer eingesaltzenen Gurcken- oder Kimmerling-Brüh.

Die Brüh von eingesaltzenen Gurcken oder Kimmerlingen wird eben auf diese Art gemacht, wie die gleich vorhergehende von den Limonien; indeme man nemlich mit dem gebähten Brod etliche klein-zerschnittene Gurcken oder Kimmerlinge in der Fleischbrüh sieden lässet, durchzwinget, würtzet, und so dann über das Fleisch anrichtet. Nur ist noch dieses der einige Unterschied, daß, wann man über ein Kalb- oder Lamms-Fleisch diese Brüh will machen, man ein weisses Brod darzu nimmt.

123. Rindfleisch auf Holländisch, mit Pastinat oder grün Kraut, Petersilien und gelben Ruben.

Koche das Rindfleisch ein wenig im Wasser, wenn es nun bald gar ist, so thue Petersilien-Wurtzel, gelbe Ruben, Pastinaten zusammen hinein, auch ein wenig gebrennt Mehl, Pfeffer, Muscatenblumen, Saltz, und gehackt Petersilien-Kraut, wenn es nun gar ist, so richte es an, so ist es fertig.

124. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Setze Rindfleisch zu mit Wasser und Saltz, laß es mürb sieden, thue Lorbeerblätter, zwey oder 3. Häuptel Knoblauch, gantzen Ingber, Negelein und

Muscatblüh, etliche Köhl-Hertzlein, gelbe und weisse Ruben nicht viel, ein klein wenig Salbey und Roßmarin darein, laß es eine Viertel-Stund damit sieden, nimm es vom Feuer, decke es zu mit einer Hafen-Deck, damit der Geschmack nicht davon gehe, gieb es mit den Kräutern.

125. Rindfleisch in Peterlein oder Petersilien.

Wann man ein Fleisch mit Peterlein oder Petersilien kochen will, wird dasselbe auf gemeine Art im Wasser abgesotten, alsdann das Petersilien-Kraut, sowohl als die Wurtzeln, reinlich abgewaschen, diese letzere aber abgeschabet, und sodann zu dem Fleisch in die Brüh gethan, ferner eine gute Stund damit gesotten, hernach angerichtet und aufgetragen.

126. Rindfleisch in weisser Petersilien-Brüh.

Siedet, wann das Rindfleisch abgesotten, auch die zuvor gewaschene und abgeschabte Peterlein- oder Petersilien-Wurtzeln in einer Fleischbrüh wohl weich, treibet sie durch einen Seyher, lasset selbige in einem Häfelein mit Hinzuthun einer Butter, Cardamomen, Ingber und Pfeffer, sieden, und richtet es dann über das abgesottene Fleisch.

127. Rindfleisch in einer Zwiebel-Brüh.

Siedet das Fleisch im Wasser ab, wie selbiges Num. 119. beschrieben worden; Indessen schneidet Zwiebeln würfflicht, röstet sie samt einem Löffel voll Mehl schön liecht-gelb im Schmaltz, giesset eine Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, und streuet Pfeffer und Ingber darein. Wann nun das Fleisch in seiner eigenen Brüh weich gesotten, richtet es in eine Schüssel, und diese jetztgedachte Brüh darüber. Will man es aber ein wenig in dieser Brüh sieden lassen, kan man das Fleisch, etwan eine halbe Stund vor dem Speisen oder Essen, in einen stollichten Hafen legen, die zusammen-gemachte Brüh darüber giessen, auch so es beliebt, Saffran daran thun, und miteinander noch einen Sud thun lassen.

128. Rindfleisch in einer Dampff-Brüh, auf andere Art.

Wann das Fleisch abgesotten ist, leget es entweder also gantz, oder auch zerschnitten, nach Belieben, in einen stollichten Hafen; schneidet geschählte Zwiebeln länglicht, röstet sie im Schmaltz, daß sie weich und nicht braun werden, alsdann thut gerieben Rocken-Brod in das Schmaltz zu denen

nen Zwiebeln, röstet solches noch eine Weile miteinander; giesset Fleischbrüh, und etwas Eßig daran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer; thut ein wenig Kümmel darein, lasset diese Brüh ferner aufsieden, dann giesset sie an das Fleisch; Hernach lasset es noch einmahl einen Sud thun, und richtet es an.

129. Rindfleisch in einer Knoblauch-Brüh.

Siedet das Fleisch / leget es auf einen Rost, saltzet, pfeffert, und bräunet es ab; Indessen schneidet ein paar kleine Zehen von Knoblauch klein-würfflicht, röstet sie samt ein wenig Semmel-Mehl im Schmaltz, giesset Wein, Fleischbrüh und Eßig daran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasset es in einem Häfelein zu einem dicken Brühlein sieden; Leget dann das abgebräunte Fleisch in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und streuet noch ein wenig Ingber / Pfeffer und Muscatenblüh darauf.

130. Rindfleisch in einer Seller-Brüh.

Das Fleisch muß abgesotten werden, wie oben gemeldet worden; Indessen schabet und putzet den Seller auf das schönste, klaubet das Grüne gantz davon, oder sonst nur kleine Stücklein, die Wurtzeln aber schneidet zu Plätzlein, bis oben an die Hertzlein, siedet es in einer Fleischbrüh ab, seyhet dieselbige davon, und giesset von dem Fleisch wieder eine andere daran, thut Pfeffer, und ein wenig Muscaten-Nuß, wie auch ein gut Stück Butter darzu, lasset es also miteinander sieden; Klopffet ein Eyerdötterlein, rühret selbiges, wann man das Fleisch anrichten will, darein, und traget es dann zu Tisch.

131. Rindfleisch in einer Wachholder-Brüh.

Siedet das Fleisch ab, doch nicht zu weich, und leget es hernach in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh darzu, thut geriebenes Brod daran, lasset dieses in einer Fleischbrüh sieden, zwinget es durch, und machet es noch ferner wie folget: Nehmet ein wenig gestossene Wachholder-Beere, würtzet sie mit Ingber und Pfeffer, zuckert es, machet selbige mit Eßig ein wenig sauer, mischet es unter das Fleisch im Hafen, damit es noch ferner miteinander siede.

132. Rindfleisch in einer Salbey-Brüh.

Leget das abgesottene Fleisch in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh und Eßig daran, thut Salbey-Blätter und gerieben Rocken-Brod darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es ferner sieden; Oder

aber mischet, an statt des geriebenen, ein gebähtes, oder ein im Schmaltz geröstetes Brod darunter.

133. Rindfleisch in einer Majoran-Brüh.

Kochet oder siedet das Fleisch in lauterer Brüh, bis es weich ist, hebet es etwan eine halbe Stund zuvor heraus in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran; Röstet hernach ein Waitzen-Mehl im Schmaltz schön liecht, brennet es in die Brüh, thut ein wenig dürren zerriebenen Majoran darein, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es völlig, zuletzt aber ein Stück Butter mit aufsieden.

134. Rindfleisch in einer Coriander-Brüh.

Leget das abgesottene Fleisch in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, brennet ein Mehl, schön liecht-gelb im Schmaltz geröstet, darauf; Thut gestossenen Coriander darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, machet es mit ein wenig Wein-Eßig säuerlicht, lasset alles zusammen sieden, und richtet es dann an.

135. Rindfleisch im Pfeffer.

Machet den Pfeffer allerdings, wie selbiger bey den Wildpret Num. 108. 109. 110. und 111. zu finden ist. Wann nun das Fleisch vorher in halb Eßig und halb Wasser abgesotten worden, seyhet es herab, richtet den Pfeffer darüber, und lasset es noch einen guten Sud thun.

136. Rindfleisch mit Castanien.

Wenn das Rindfleisch gar gesotten, giesset man die Brüh meistens herunter, thut abgeschählte Castanien, grosse Rosin, ein wenig Wein, und etwas Gewürtz darzu, lässet solches auf Kohlen aufkochen, bis die Castanien gar gesotten, und weich sind.

137. Rindfleisch mit Reiß oder Graupen.

Wenn der Reiß, oder die Graupen, gelesen oder geklaubet, und halb abgekocht ist, thut man ihn in einen absonderlichen Topff, und kochet ihn mit dem Fleisch gar, thut Butter und Muscaten-Blumen darzu, und wenn es miteinander gar gekocht, richtet man ihn über das Fleisch.

138. Rind-

138. Rindfleisch mit Spargel.

Der Spargel wird abgekocht, aber nicht gar, dann thut man ihn an das Fleisch, wenn es gar gesotten ist, mit etwas Petersilie, ein wenig Erbsen-Blätter, welche von denen Kief-Erbsen abgeschählet worden, und lässet es noch ein wenig aufkochen.

139. Ein abgetrocknetes Fleisch in einer Brüh.

Nehmet ein gutes Brust-Stück oder dicke Rieb, siedet sie in lauterer Brüh ab, bis es weich ist; Alsdann leget selbiges auf einen Rost, bestreichet es mit Butter, und bräunet es schön ab; Thut eine gesaltzene Butter in ein Pfännlein, rühret es mit einem höltzernen Koch-Löffel über einer Glut, so lang bis es braun wird; Nehmet es hernach vom Feuer hinweg, giesset Fleischbrüh / Wein, und ein wenig Wein- oder Rosen-Eßig daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen / Muscatenblüh und Negelein, zuckert es, welches das nothwendigste ist, jedoch muß zugleich das Säuerlichte vorschlagen; Lasset es in einem Häfelein wohl miteinander sieden; Alsdann leget das abgetrocknete Fleisch in eine Schüssel, und richtet die Brüh darüber.

140. Ein abgetrocknetes Fleisch in einer Brüh, auf andere Art.

Siedet ein gutes Stück Rindfleisch ab, hernach schneidet es zu dünnen Stücklein, leget es auf einen Rost, bestreichet es mit Butter, und lässet es über einer Glut auf beeden Seiten fein bräunlicht werden; Leget es hernach in eine Schüssel, giesset die erst-beschriebene Brüh darüber, und traget es auf einer Glut zugedeckt zu Tisch.

141. Ein gesaltzen Fleisch zu kochen.

Nehmet ein Rieb- Buch- Zwerg- oder Brustkern-Stück Rindfleisch, von neun oder zehen Pfunden, welches hierzu am besten dienet; saltzet selbiges wohl ein, und lasset es drey Wochen lang im Saltz, mit einem Bretlein bedecket, und einem Gewicht beschwehret liegen; Doch muß man immerzu fleißig darnach sehen, und dasselbige mit seiner eigenen Brüh, so es bereits gesetzet, übergiessen; Sollte aber derselbigen zu wenig daran seyn, kan man etwas frisch-angemachtes Saltz-Wasser darzu schütten; Die dünnesten Stücke werden am füglichsten zu erst verspeiset, wohl gewässert,

sert, gewaschen, und wie ein ander gemeines Rindfleisch zugesetzet und gesotten; Alsdann in eine Schüssel geleget, frisches Petersilien-Kraut darauf gestreuet, und in einem kleinern Schüsselein ein Green oder Meer-Rettig mit Mandeln, oder auch ein Senff oder Mostart darzu aufgesetzet. So etwas davon übrig bleibt / kan man es nachgehends nur also kalt ebenfalls mit Senff oder Mostart essen und geniessen.

142. Ein aufgewickeltes Rindfleisch.

Nimm ein dünn-geschnittenes Riemen-Stuck, schneide ein Stück Speck ebenfalls schön dünn, stosse Lorbeer, Rosmarin, Negelein, Pfeffer, und Muscaten-Nüsse, alles gröblicht, mische es mit genugsamen Saltz durcheinander; Lege den Speck auf den dünn-geschnittenen Riemen, und streue das vermischte Gewürtz darauf, wickle das Fleisch also rund auf, binde es erstlich in Lorbeer-Blätter ein, sodann in ein Tuch, damit es fest beysammen bleibe, und lasse es in Fleischbrüh, so mit ein wenig Eßig oder Wein, wie es beliebt, vermischt, so lang sieden, bis es weich ist; Beschwehre es hernach, wann du es heraus genommen, mit einem Gewicht / und lasse es erkalten. Wenn du es nun gebrauchen willt, so thue das Tuch davon herab, schneide es in Scheiben, und gieb es mit Senff oder Mostart, oder aber setze eine Brüh, von Butter, Fleischbrüh, Eßig und Pfeffer vermischt, zugleich mit auf, und gieb es also kalt zu essen.

143. Rindfleisch auf sonderliche Art zuzurichten.

Man lasse ein Schlößlein oder Schalen-Stuck von einem Rind oder Ochsen, von einem Metzger oder Fleischhacker zu Plätzen etwan eines kleinen Fingers dick schneiden; Wasche es nicht, sondern spicke selbiges also gleich hin und her mit geschnittenen Speck, und darzwischen mit Gewürtz-Negelein. Setzet dann eine erdene etwas tieffe Schüssel zur Hand, beleget den Boden derselben mit Lorbeer-Blättern, und oben auf dieselbige etliche Plätzlein von diesem Fleisch, saltzet sie ein klein wenig, und streuet gantzen Pfeffer darauf; Machet eine neue Lage von Lorbeer-Blättern, dann vom Fleisch, mit Saltz und Pfeffer überstreuet, und zwar so lang, bis das Fleisch alles hinein geleget worden, und decket dann selbige mit einer andern Schüssel zu; Giesset gar nichts daran, sondern verwahret und überbindet es mit einem starcken Tuch, damit der Dampff nicht heraus gehe. Dann setzet man diese Schüssel auf ein Kohlfeuer, und lässet sie im steten Sud fort sieden und kochen, so lang, bis das Fleisch lind wird, doch muß man öffters darzu

sehen,

sehen, damit es sich nicht anlege. Sollte das Fleisch gar zu wenig Brüh geben, kan man es nur mit frischem Wasser ansprengen. Ingleichen auch, nach Belieben, wann das Fleisch halb abgesotten worden, ein wenig gröblicht-zerstossene Cardamomen und Muscaten-Nüsse darein streuen; Wann es dann weich ist, in eine Schüssel mit etlichen Lorbeer-Blättern legen, und die Brüh, welche etwas dicklicht seyn muß, darüber richten.

144. Rindfleisch auf eine andere Weise besonders zu kochen.

Kauffe einen guten ausgekörneten Riemen, von ungefehr sieben Pfunden, hänge ihn, wann er zuvor mit Saltz wohl eingerieben worden, und acht Tage lang also gelegen, nur etwan einen oder zwey Tage, aber ja nicht länger, in den Rauch; Hernach schneide zwey Stücke daraus, und lasse sie, wie ein anderes Rindfleisch, auf die gantz bekannte und gemeine Art, sieden. Mache aber auch inzwischen diese nachfolgende Brüh darüber: Hacke ein gut Theil Zwiebeln klein, röste selbige schön gelb und trocken, samt einem Löffel voll Mehl, im Schmaltz, hacke auch das grüne Kraut von Peterlein oder Petersilien, giesse an die geröstete Zwiebeln und Mehl soviel Fleischbrüh, als nöthig ist, würtze sie mit Pfeffer, und lasse es also miteinander sieden; Wirff dann gantz zuletzt das gehackte Petersilien-Kraut darein, damit es schön grün bleibe; Lasse es noch ein klein wenig dünsten, und trage es in einer Schüssel zu Tisch.

145. Rindfleisch auf eine andere ungemeine Art.

Wann das Fleisch auf das reinlichste gewaschen worden, setzet man es in einem Topff oder Hafen mit Wasser zum Feuer; Man darff es aber weder saltzen, noch auch ferner daran giessen, bis das obige Wasser, auf ohngefehr ein Seidlein oder halbe Maaß, eingesotten habe; Doch wirfft man alsobald, wann es zum Feuer gesetzet wird / ein wenig gantzen Ingber und Pfeffer darein. Wann es nun, wie gedacht, bis auf ein Seidlein eingesotten, muß man das Fleisch zusamt der Brüh in einen andern und kleinern Hafen schütten, damit es nicht nach der Lohe oder Brand rieche, und ferner sieden lassen. Thut es auch, etwan eine Stund vor dem Essen, in noch einen andern und zwar stollichten Hafen, dann giesset man die Brüh, darinnen das Fleisch bereits gesotten, darüber, wirfft ein wenig Saltz und geriebenes Eyer-Brod darein, würtzet es mit Muscatenblüh und dergleichen Nüssen, thut ein wenig Butter darzu, lässet es noch einen Sud aufsieden, und richtet es dann an.

146. Rindfleisch noch anderst besonder zuzurichten.

Man nimmt ein groß Stück Rindfleisch bey sechs auch mehr Pfunden, solches wird wohl mit einer Keule geschlagen, dann mit grossen Stücken Speck gespickt, und etliche Tage in Wein-Eßig eingebeitzt. Hernach in einen stollichten Hafen gethan, mit etwas wenigem Pfeffer und Negelein gewürtzet und gesaltzen, aber nichts daran gegossen, dann es giebt selbsten eine Brüh. Der Hafen muß mit einen Brod-Teig über der Stürtzen wohl vermachet, hernach über eine geringe Kohlen gesetzet werden, und über Nacht also stehen bleiben. In der Früh wird es wieder bey einem geringen Kohlfeuer allgemach ferner abgesotten, und nicht eher aufgemacht, bis man selbst vermeinet, daß es fertig ist. Dann nimmt man die Stürtzen herab, richtet das Fleisch samt der Brüh in die Schüssel, und träget es zu Tisch.

147. Rindfleisch aus Eßig zu kochen.

Nimm ein Stück Rindfleisch von einem Ziemer, oder von einer oberen Schalen, lege es in Eßig, und lasse es zwölff oder vierzehen Tage darinnen liegen; Hernach schneide es in Stücke, oder lasse es gantz, setze es in Wasser, Wein, und Fleischbrüh zum Feuer, und lasse es kochen/ bis es weich ist. Wann es nun zur Genüge gekocht, so gieß von der Brüh in einen Topff oder Hafen, und würtze sie mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Negelein, und Muscaten-Nüssen, brenne auch in Fett Brod oder Mehl darein, drucke den Safft von einer halben Citronen daran, thue auch dergleichen würfflicht-geschnittene Schalen, wie auch Pinien-Nüßlein in diese Brüh. Lege das Fleisch alsdann in einen Tiegel oder stollichten Hafen, giesse obgedachte Brüh darauf, und lasse es noch ein wenig aufkochen; Richte das Fleisch sodann mit der Brüh an, und lege Scheiben-weiß geschnittene Citronen-Plätze darauf NB. Will man es gerne süß haben, so kan man ein wenig Zucker oder Nuß-Safft daran thun.

148. Rindfleisch mit einem Ragoust.

Spicke das Rindfleisch mit grossen Speck, setze es im Wasser zu dem Feuer, und lasse es kochen, hernach nimm gehacktes Kalbfleisch, und mache kleine Knödlein daraus, thue Morgeln, Artischocken-Böden, Kälber-Niern, und Hüner-Mägen darzu, mache einen Ragoust davon; Wenn das Fleisch gar gekocht ist, so richte es an, und den Ragoust darüber, so ist es fertig.

149. Ein

149. Ein rindernes Brust-Stück, a la Roail.

Das Brust-Stück spicke mit Speck, Muscaten-Blumen, Negelein, Pfeffer, und Lorbeer-Blättern, wie auch Rosmarin, hacke Ochsen-Marck klein, thue es/ nebst dem Brust-Stück in einen Kessel, mache denselben fest zu, und lasse es eine Nacht auf dem Feuer schwitzen, damit es recht mürb werde. Eine Stund zuvor, ehe du es anrichten willt, so nimm das Brust-Stück aus dem Kessel, lege es in eine runde Castrol, und gieß eine Brüh oder Just, die aus dem Fleisch gekocht ist, und zwey Nösel oder eine Maaß rothen Wein daran, lasse es kochen, biß du es anrichten willt. Dann nimm Kälber-Briese, Nieren, und Hüner-Lebern, blanchier oder überschüpffe solche ein wenig steiff, schneide sie in kleine Stücke oder dünne Scheiben, stecke sie auf kleine Stiele oder Spiese, kehre sie in Butter um, und bestreue sie mit geriebenen Brod/ brate sie hernach auf den Rost. Wann du anrichten willt, so stecke diese kleine gebratene Stücke, so den Nahmen Harle haben, auf das Brust-Stück herum, so ist es fertig. NB. Man kan auch von solchen Harles eine Schüssel voll a parte machen.

150. Rindfleisch auf Westphälische Manier.

Nimm ein grosses Stück Rindfleisch von denen Rieben, so schön durchwachsen, fett und mager zugleich ist, haue es in Stücke/ einer Hand groß, wasche dasselbige wohl, nimm einen Topff oder Hafen, so hierzu groß genug ist, und koche es im Wasser darinnen, schaume es auch wohl ab, lasse es alsdann zwey Finger breit einsieden; Thue aber zu diesem Fleisch gantze Negelein, gantzen Pfeffer, Muscaten-Blumen, und etwas grüne Zwiebeln, so groß und lang als sie sind, zusamt dem Kraut, wie auch ein wenig grünen Majoran; Hernach verklebe den Topff oder Hafen mit einem Deckel von Teig, und setze ihn von fernen an das Feuer, daß er allgemach kochet; Wenn man alsdann merckt daß er bald möchte eingesotten seyn, so mache ihn auf, thue das Fett von der Brüh weg/ und dagegen eine Hand voll geriebene Semmel, mit ein wenig Saltz/ daran: Laß eine Sauce daraus kochen, und richte es an, belege es sodann mit Citronen. NB. Man muß es warm essen.

151. Boeuf a la Mode.

Nehmet ein Schalen-Stück von einem Rind, zerklopffet es ein wenig, beleget einen grossen Topff untenher mit Butter, so Stück-weiß geschnitten, leget das Schalen-Stück darauf, bestreuet es mit Pfeffer, Muscaten-

Blumen, Negelein, Saltz, und gestossenen Wachholder-Beeren, leget auch etliche Lorbeer-Blätter darauf, giesset gantz nichts daran, bedecket den Topff mit einer geheben Stürtze, vermachet selbige, damit nichts ausrauche, um und um mit Laimen, setzet es auf eine Glut von Kohlen, und lasset es also acht biß neun Stunden lang ohnaufhörlich sieden, so giebt es eine genugsame Brüh, und ein sehr wohlgeschmack- und angenehmes Essen. NB. An statt des Schalen-Stücks kan man auch einen Lend-Braten nehmen, oder aber eine Rieb von einem Rind, es kan auch, an statt der Butter, Speck und Citronen-Schalen, wie auch eine Zwiebel mit Negelein besteckt, und so es beliebt, Thymian darzu genommen werden; Und auf diese Weise, nachdem sie dick oder dünn, nur sieben oder acht Stunden sieden lassen. Sollte eine oder die andere zu trocken seyn, und an der Brüh fehlen, kan man etwas Wein-Eßig und Fleischbrüh zugiessen.

152. Boeuf a la Mode, auf andere Art.

Nimm ein Schalen-Stuck, oder einen Riemen von einem Rind, schneide das Fette alles herab, klopffe das Fleisch wohl, daß es mürb wird, lege in einen stollichten Hafen breite Scheiben Speck, das Fleisch muß mit einer langen Spick-Nadel, nach der Länge, mit recht langen Speck gespickt, und alsdann in den Hafen auf den Speck gelegt, gantzer Pfeffer, Ingber, Muscaten-Blumen, ein wenig Citronen in Scheiben geschnitten, woran das Gelbe noch ist, darzu gethan werden; Man muß den Hafen wohl zudecken, mit Laimen vermachen, und also in einen Oefelein oder auf der Kohlen wohl kochen lassen; Ehe man es anrichtet, muß man nachsehen ob es genug Brüh hat, in Ermangelung derselbigen aber, kan man auch ein wenig Wein daran giessen.

153. Boeuf a la Mode, auf wieder eine andere Art.

Siehe daß du ein recht gutes Stück Rindfleisch bekommst, so recht darzu gehöret, weilen sonst kein anderes Stück hierzu gebraucht werden kan, als das, so von der Keule abgehauen wird, biß zu denen vordern Rieben, welches der Nieren-Braten genannt wird, und vier, sechs biß acht Pfund schwehr seyn muß; Nimm nun diesen sogenannten Nieren-Braten, und schlage ihn mit einen dicken Holtz gantz weich, schneide die Haut und die gröbsten Sennen gantz weg, alsdann nimm ein gut Theil Chalotten, und stich mit einem Messer Löcher in das Fleisch, spicke es mit Sardellen und obgedachten Chalotten, würtze es mit Cardamomen, Pfeffer, Ingber, Saltz, und Muscatenblüh, auch noch mehr Sardellen, thue einen Kälber-Fuß, etliche

Lorbeer-

Lorbeer-Blätter, ingleichen Citronen-Plätze, an welchen das Gelbe noch ist, daran; Lege alles zusammen in einen stollichten Hafen, verklebe ihn wohl, wann er vorher mit einem Deckel geheb zugedecket ist, und lasse ihn auf Kohlen gemach dämpffen; Sollte es nicht genug Brüh geben, kan man es aufmachen, Wein und Eßig oder Wasser, auch ein wenig geriebenes Brod daran thun; Ehe man es anrichtet, kan man das Fett herab nehmen, hernach das gesottene Fleisch auf eine Schüssel legen, und diese Brüh darüber richten.

154. Boeuf a la Mode, auf eine andere Weise.

Beitze ein grosses Stück Rindfleisch acht Tage in Wein-Eßig, (man kan es auch ungebeitzet also zurichten) würtze es mit Jngber, Pfeffer / Muscaten-Nuß, Cardamomen, Negelein, und Saltz, (man kan es auch, wenn es beliebt, mit Speck spicken;) Lege es in einen Hafen, thue Champignons, Rocamboles, oder Zwiebeln, Citronen-Plätze, ein wenig Rosmarin und Wein daran, decke es geheb zu, verkleb die Stürtzen mit Teig, und lasse es etliche Stunden in einer Kohlen oder Ofen stehen, daß es gemach dämpffe; Man kan den Hafen zuweilen schwingen, damit man höre, ob sich eine Brüh darinnen befinde, wo nicht, kan man den Hafen aufmachen, und Fleischbrüh oder Wasser, und was sonsten noch, dem Geschmack nach, darzu gehört, daran giessen; Wann es nun bald gar ist, kan man ein geriebenes Brod oder braunes Mehl daran thun, daß es eine dicke Brüh bekommt, ehe man das Brod daran thut, muß das Fett vorhero abgenommen werden; Wenn man es anrichtet, kan man klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.

155. Boeuf a la Mode, noch auf eine andere Weise.

Schneidet einen Speck würfflicht, und röstet ein wenig Mehl darinnen, schüttet es in einen Hafen, und giesset ein Seidlein weiß Bier, und ein wenig Eßig, daran; Nehmet ein Schalen-Stück, so groß man will, welches etliche Tage zuvor in Eßig gelegen, saltzet und würtzet es mit Pfeffer, Jngber, Muscaten-Blumen, etwas Negelein, Citronen-Plätze / wie auch Plätzlein von einer Cervelate-Wurst, leget das Fleisch darzu hinein, verdeckets geheb, und lasset es also dämpffen, bis es genug ist, richtet es alsdann an.

156. Einen Riemen oder Lend-Braten zu dämpffen.

Häutet den Lend-Braten, und schneidet das Fette ein wenig davon; Leget ihn hernach im Wein-Eßig, wiewohl man auch halb Bier- und

halb Wein-Eßig nehmen, oder auch nur lauter Bier-Eßig gebrauchen kan, und lasset ihn also acht oder vierzehen Tage darinnen beitzen. Den Riemen aber darff man nicht häuten, sondern nur alsobald in Eßig legen. Dann spicket, saltzet, pfeffert und leget ihn in einen stollichten Hafen, giesset den dritten Theil Wein-Eßig daran, und das andere Wasser, und lasset ihn wohl verdeckt sieden, biß er weich wird; Inzwischen aber nehmet das Fette, so davon heraus siedet, oben herab, weil es sonsten, so es wieder hinein siedet, dem Riemen oder Lend-Braten einen widrigen Geschmack, gleich dem Schmorgel, verursachet, darauf seyhet ihn ab, und giesset folgende Brüh daran: Bähet einen Schnitten Rocken-Brod, und siedet es in Fleischbrüh und Eßig, will man es aber gut haben, kan man auch ein wenig Wein darzu giessen. Wann nun das Brod weich gesotten, treibet es durch einen Seyher; Sollte der Brüh an dem Brod etwan zu wenig seyn / kan man noch mehr Fleischbrüh und etwas Eßig, auch, nach Belieben, etwas Wein daran giessen, oder auch ein wenig von der Brüh, darinnen es gesotten, daran thun / und also das Brod mit durchzwingen; Schneidet dann Limonien theils zu Plätzlein, und theils würfflicht, mischet es samt Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Zucker unter die Brüh, richtet sie über den Lend-Braten oder Riemen, und lasset selbige noch eine halbe Stunde sieden, in den Sud aber leget ein Stück Butter hinein; Richtet es hernach in eine Schüssel, und streuet frische auch würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darüber. NB. An statt des gebähten Brods, kan man auch ein Waitzen-Mehl im Schmaltz braun darein brennen.

157. Einen Riemen oder Lend-Braten zu dämpffen, auf andere Art.

Siede sie allerdings, wie vorgemeldet, seyhe die Brüh hernach, doch nicht alle, ab, sondern laß derselben so viel daran als vonnöthen, und so sie zu gesaltzen wäre, kan man ein wenig Wasser und frischen Eßig zugiessen; alsdann thue gerieben Rocken-Brod darein, würtze es mit Pfeffer, Ingber und Muscaten-Nuß, lasse es miteinander sieden, und so du es anrichten willt, wirff noch ein Stück Butter, auch nach Belieben Plätzlein von Limonien darein, lasse es noch ein und andern Sud thun, und richte es dann in eine Schüssel.

158. Einen Riemen besonders zuzurichten.

Siedet einen Riemen ab, wie man insgemein ein Rindfleisch abzusieden pfleget, leget selbigen, wann er weich ist, auf den Rost, schmieret ihn immerzu

merzu mit Butter, und bräunet ihn ab; indessen aber machet folgende Brüh zusammen: Nehmet ein wenig Fleischbrüh und Rosen- oder Hol-Beer-Essig, würtzet ihn mit Cardamomen, Muscatenblüh, und etwas von einer Muscaten-Nuß, lasset es sieden; werffet zuletzt ein wenig Butter darein, giesset diese Brüh in eine Schüssel, leget den abgebräunten Riemen darein; röstet ein wenig geriebenes Rocken- oder weisses Brod schön gelb im Schmaltz, und streuet solches auf den Riemen.

159. Rindfleisch gehackt zu kochen.

Nimm ein viereckigtes Stück Ziemer, hacke es klein auf beyden Seiten, doch daß es aneinander bleibe, spicke es, lege es in einen Topff der niedrig und weit, gieß Fleischbrüh und Wein daran, ein wenig Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscatenblumen, acht Sardellen. Wenn es eine Weil gekochet, so thue einen guten Theil gewaschene Butter und Citronen-Schalen daran, setze es auf Kohlen, laß es vollends gut kochen, richte es an, und giesse die Brüh darüber.

160. Einen Riemen zu dämpffen.

Nehmet einen sieben- oder acht-pfündigen Riemen, welcher zuvor in Eßig gelegen, schneidet selbigen in zwey Stücke, leget sie in einen stollichten Hafen oder Tiegel, nehmet einen gantzen und einen halben Vierling frischen Speck, schneidet selbigen klein-würfflicht/ wie auch zwey oder drey Zwiebeln, schählet und schneidet sie in vier Theile, thut etwas Lorbeer-Blätter, ein wenig Rosmarin und Citronen-Schalen gantz dünn abgeschählet darzu, würtzet ihn mit Pfeffer, Ingber, Cardamomen und Muscatenblüh, thut dieses alles zusammen in einen Hafen oder Tiegel, giesset halb frische Fleischbrüh und halb Wein-Eßig daran, daß der Tiegel oder Hafen voll werde, bedecket ihn mit einer Stürtze, damit der Dampff beyeinander bleibe; wann es halb abgekochet ist, so röstet gerieben Rocken-Brod in frischen Schmaltz schön gelb, seyhet das Schmaltz genau ab, thut es in die Brüh samt ein wenig Negelein, lasset selbige wohl einsieden, nur daß man genug in die Schüssel habe, wann man sie aber anrichtet, muß man das Fette genau mit einem Löffel abschüpffen. Man darff sie auch nicht saltzen, dann durch das lange Kochen wird sie ohne dem gesaltzen genug.

161. Einen Eßig-Braten zu dämpffen.

Nehmet von einem Rind ein Riemen-Stuck oder Lend-Braten, lasset denselben zwey oder drey Tage in Eßig liegen; giesset hernach in einen stollichten Hafen Wasser daran, saltzet es ein wenig, bähet einen Schnitten

Rocken-

Rocken-Brod, zerbrocket es, und thut es an das Fleisch, lasset es mitsieden, und wann dasselbige halb weich gesotten hat, leget es heraus in eine Schüssel, und zwinget es mit der Brüh durch einen Seyher, giesset solches Durchgezwungene wieder an das Fleisch / thut Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh, Cardamomen, und theils Plätzlein-weiß, theils würfflicht-geschnittene Limonien darein; setzet es auf ein Kohl-Feuer, lasset es sieden, biß ein dicklichtes Brühlein daraus wird, und richtet es alsdann an.

Oder:

Waschet den Riemen oder Lend-Braten auf das schönste, leget ihn in einen Hafen, giesset eine halbe Maaß Wein-Eßig daran, und das übrige Wasser, damit der Hafen voll werde; saltzet es aber nicht soviel als ein ander Fleisch, thut auch Pfeffer und ein wenig gestossene Negelein daran, lasset den dritten Theil einsieden; Leget dann das Fleisch in einen stollichten Hafen, giesset die Brüh darüber, brennet ein wenig Mehl darein, reibet einen Rimpffel-Käß oder Pfeffer-Kuchen daran, thut etliche Blätlein Salbey, wie auch mehreres Gewürtz dazu / wann es nöthig ist; lasset es zuvor versuchen, und sodann ferner miteinander einsieden, biß die Brüh etwas dicklicht wird.

162. Prisillen zu dämpffen.

Lasset euch das Fleischigte von einem Kalbs-Schlegel herab hauen, welches man sonsten das Knödlein-Fleisch nennet, theilet dasselbige in zwey oder drey Theile, nachdem ihr es dünn oder dick verlanget, die Haut aber schneidet von selbigen allenthalben schön herab; leget es hernach im Wein-Eßig, lasset es drey oder vier Tage lang darinnen beitzen, spicket es alsdann mit Speck, saltzet und pfeffert es, leget es in einen stollichten Hafen, giesset Wein-Eßig, Wasser, ein wenig Fleischbrüh, oder an deren statt, so man es gut haben will, ein wenig Wein daran; setzet es über eine Glut, und lasset es zugedecket dämpffen, biß es bald weich werden will; thut dann gerieben Semmelmehl, Cardamomen, Muscatblüh, auch so man es gern süß verlanget, ein wenig Zucker und geschnittene Limonien, und so es beliebt, etwas von Citronen-Plätzlein dazu, man kan auch ein wenig Citronen-Safft darein drucken, lasset es also miteinander dämpffen, biß es recht ist; leget noch ein Stück Butter darzu, richtet es in eine Schüssel, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf. NB. An statt der Limonien kan man auch kleine Eßig-Capern nehmen, man kan auch an statt des Semmel-Mehl sich eines eingebrennten Mehls bedienen / und zu dieser Brüh gebrauchen.

163. Ein Stück Rind- oder Kalbsfleisch auf Holländische Art zuzurichten.

Leget das Fleisch, wenn es gar gesotten, in einen weiten Topff, thut Citronen-Marck in Scheiben geschnitten, und Muscaten-Blumen, wie auch Butter, ingleichen gehackte Petersilien, darzu, und lasset es mit geriebenen Semmeln durchkochen.

164. Ein gutes Lämmernes Dämpf-Brätlein.

Man soll ein hübsches Stücklein Lammsfleisch nehmen, dasselbe auf den Rost abbräunen, zuvor mit Saltz besprengen, darnach in einen Hafen thun, und darzu vier Aepffelspält von einem säuerlichten Apffel, sie seyn grün oder dürr / und eine geriebene Semmel im Schmaltz rösten, daran ein wenig Fleischbrüh giessen, Pfeffer, Ingber und Muscatblüh dazu thun, fein zugedeckt auf einer Glut stehen und dämpffen lassen.

165. Fricando (Fricasée) von Kalbsfleisch und gespickt.

Nimm Kalbsfleisch aus der Keule, schneide es zu dünnen Stücklein eines Messer-Rucken dick, und drey Finger breit, klopff es ein wenig mit dem Messer, nimm kleinen Speck, spicke es wie ein Rebhun, lege es in eine Pfannen, und laß es braun braten, gieß Fleischbrüh darauf, nimm Pfeffer, Muscatblüh, gantze Zwiebeln, oder was sonsten einer vor Gewürtz gerne isset, wenn es denn kurtz eingekochet ist, so nimm Knoblauch, und mach ihn klein, thue ihn daran, und passirs durcheinander, so ist es fertig. NB. Auf diese Manier kan man auch die Fricando machen von Kalbfleisch, daß es nicht gespickt, sondern nur in Mehl umgekehrt wird, und in brauner Butter gebachen, mit klein-geschnittenen Zwiebeln und Saltz, auch ein wenig Pfeffer darüber gestreuet.

166. Einen Kalbs-Schlegel oder Kalbs-Keule besonders zuzurichten.

Nehmet eine schöne frische Kalbs-Keule oder Kalbs-Schlegel, häutet, wässert, waschet und spicket ihn mit einem wohl dicken Speck; man muß aber darzu eine absonderliche lange Spicknadel haben, damit man den Schlegel recht durchaus spicken könne, der Speck muß auch ungefehr eines kleinen Fingers dick geschnitten, und die Hexen, oder das hintere lange Bein davon abgehauen werden; dann saltzet und leget ihn in einen stollichten Hafen, streuet aber zuvor zu unterst am Boden ein wenig Rosmarin und Lorbeer-Blätter, giesset

zwey Drittheil Wein, und ein Drittheil Wasser daran, würtzet es mit allerley gantzen Gewürtz, als Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muscatblüh und Negelein; thut noch ein wenig Rosmarin und Lorbeer-Blätter darzu, bedecket den Hafen mit einer Stürtze, und verklebet ihn wohl mit Dohn oder Leimen, damit der Dampff beyeinander bleibe; setzet den Hafen nur auf eine Kohlen oder Glut, daß er nicht genau zum Feuer komme, sondern nur von fernen allgemach siede; Wann man nun vermeinet, daß es genug gesotten, wird der Dohn oder Leimen zusamt dem Deckel herab, und die Keule oder der Schlegel heraus genommen, in eine Schüssel geleget, und die Brüh darüber gerichtet; man muß aber fleissig Achtung geben, daß sich der Schlegel nicht anlege, und zu solchem Ende den Hafen öffters hin und her rucken. NB. Auf diese Weise kan man auch einen welschen Hahnen, oder auch einen Gänßbauch besonder zurichten.

167. Einen Kalbs-Schlegel oder Kalbs-Keule auf andere Art in einen Ragoust zuzurichten.

Häutet, waschet und spicket den Schlegel, siedet ihn im Wasser völlig ab, und saltzet ihn, machet einen guten Theil Butter braun, bestreuet den Schlegel mit Mehl, leget ihn in die Butter in einer Bratpfanne, und übergiesset ihn offtermal mit anderer heisser brauner Butter. Siedet inzwischen die Böden von Artischocken, Morgeln, Champignons, Kälber-Briese, Krebs-Schwäntze und dergleichen, besonders in Fleischbrüh ab, würtzet sie mit Cardamomen und Muscatenblüh, leget den Schleget in die Schüssel, richtet dieses so dann gn, und brennet nochmal eine braune Butter darüber.

168. Kalbsfleisch in Ragoust.

Nimm einen Kalbs-Schlegel, schneide ihn in Stücken eines Fingers dick, ziehe ein wenig Speck dadurch, thue es in eine Castrol-Pfanne, und Pfeffer, Saltz, Muscatenblumen dazu, auch ein paar gantze Zwiebel und Petersilien, laß es braun schwitzen, gieß ein wenig Fleischbrüh oder Wasser daran, laß es kurtz einkochen, richte das Fleisch an, und gieß die Brüh durch einen Durchschlag oder Haar-Sieb darüber, so ist es fertig.

169. Ragoust von Kälber- oder Hammel-Braten mit bittern Pomerantzen-Schalen und Knoblauch.

Schneide den Kälber- oder Hammel-Braten in dünne Scheiben, thue es in eine Castrol, darzu bittere Pomerantzen-Schalen, Muscatenblumen, Pfeffer, Saltz, klein-geschnittenen Knoblauch, ein halb Seidlein Wein, ein Achtelein

telein Wein-Eßig, ein halb Seidlein Just oder Brüh, und ein Stück gute Butter, laß es zusammen durchkochen / so ist es fertig, der Safft von Pomerantzen ist gar gut daran.

170. Kalbsfleisch auf Französische Art zuzurichten.

Nimm ein oder zwey Stück Kalbsfleisch, welches eine Schüssel giebt, koche es in einen Kessel gar zusammen, thue Muscatenblumen, Pfeffer, Rosmarin und Saltz daran, wanns gar ist, so nimms heraus, laß es wohl ablauffen / legs auf eine Schüssel, mache darzu eine Brüh von acht Eyerdottern / einen Löffel voll Mehl, geriebene Citronen-Schalen, Muscatenblumen, Zucker, ein gut Stücklein Butter, ein halb Seidlein Wein und halb Seidlein Wasser, rühre es auf dem Feuer wohl um, daß es nicht kässet, giesse es über das Fleisch her, bache es in einen Ofen oder Dorten-Pfannen, auch wohl mit einer glüenden Feuer-Schaufel, oder Deckel mit Kohlen zugedeckt, daß es braun wird, so ist es gut. NB. Kleine Hüner kan man auch auf die Manier machen; wann eine Veränderung von diesen Essen soll zugerichtet werden, so kocht man Reiß in Milch wie gewöhnlich ab / giest selbigen über das Kalbsfleisch, reibet Zucker darüber, bächt ihn braun, so ist er fertig.

171. Einen Kälber-Stoß oder Schlegel gut zuzurichten.

Koche einen Kälber-Stoß, dann nimm ihn heraus / brate ihn in Fett, mache eine Brüh in einen Hafen mit Wein, schähle frische Quitten, schneide sie in vier Theil, jedes Viertel zu drey oder vier Schnitten, koche sie in Wein, wenn sie weich, so nimm sie heraus, thue Zucker, Zimmet, und ein wenig Quittensafft zu den Wein, reibe zwey Borsdörffer-Aepffel darein / auch kleine Rosinen, wann nun die Brüh aufgekocht, so thue die Quitten wieder dazu, auch Citronen-Scheiben und Schalen, gieß das Fett von dem Braten, und die Brüh darauf, laß es mit aufkochen, richte es an, lege die Quitten- und Citronen-Schnitten darauf.

172. Ein Boeuf a la Mode von einem Hammels-Schlegel zu machen.

Spicke den Hammels-Schlegel mit dicken Speck durchaus, wasch und salze ihn / alsdann lege solchen in einen stollichten Hafen, thue etliche Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter, eine Zwiebel mit Negelein besteckt ein Händlein voll Champignons, wie auch soviel Negeleins-Schwämm, welch, aber beyde, wann sie dürr sind, zuvor müssen angebrühet werden, ingleichen etliche Muscatenblumen; letztlich wird ein Glaß Wein daran gegossen, dann

wird die Stürtzen über den Hafen gedeckt, und solche mit Dohn wohl und geheb vermacht, auf eine Glut gesetzt, und es so lang sieden lassen, biß es fertig ist. Wann die Brüh etwas dick verlangt wird, kan letzlich ein wenig Mehl daran gebrennt werden.

173. Ein Hertz von Kalbsfleisch auf Holländische Art zu machen.

Nehmet Kalbsfleisch aus der Lenden und die Nieren darinnen, hacket es klein, thut darzu Muscaten-Nüsse, Saltz, Pfeffer, klein-geschnittene Citronen-Schalen, und zu jeden Pfund ein Ey, rühret es wohl untereinander / und füllet es in ein Tuch, so wie ein Hertz gemacht ist, nähet es zu / und kocht es gar, wann solches geschehen, macht man die Leinwand davon, legt das Hertz in eine Schüssel, und thut Butter und etwas von der Brüh, darinnen es gekochet, darzu, es muß aber kein Fett darauf seyn. Man kan es auch wie ein Laiblein Brod formiren, und in einer Dorten- oder Brat-Pfanne bachen, auch kan es von Hüner-Fleisch und Briesen also gemachet werden.

174. Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einem Gehäck.

Nehmet ein Stück Kalbsfleisch das mager ist, leget selbiges in frisches Wasser, und lasset es ein wenig darinnen liegen, darnach waschet es wieder heraus, und setzet es in einem Hafen zum Feuer / saltzet es recht, und lasset es ein wenig übersieden; inzwischen aber versäumet es auf das schönste mit einem höltzernen Löffel, dann von einem eisernen wird das Kalbsfleisch gern schwartz; wann es nun erst besagter massen ein wenig gesotten hat, so hacket dasselbe / und zugleich auch, wann man will, ein wenig Rinds- oder Ochsen-Marck; schneidet Limonien klein, thut alles zusammen in einen stollichten Hafen, und ein wenig gerieben Semmel-Mehl darzu, giesset auch Fleischbrüh, Essig, und so es beliebt, ein wenig Wein daran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, lasset es also miteinander kochen, biß es euch genug zu seyn düncket; alsdann thut noch ein gut Stück Butter und geschnittene Limonien-Plätzlein, samt einem paar Löffel voll Milchram darein, lasset es noch einen Sud thun; Leget dann ein Stück Kalbsfleisch, welches zuvor in lauterer Brüh abgesotten worden, in eine Schüssel, richtet dieses Gehäck darüber, und leget die Limonien-Plätzlein oben darauf, oder traget auch nur das Gehäck also allein auf, nach jedes Belieben.

175. Kalbs-

175. Kalbsfleisch auf besondere Art zu kochen.

Schneidet das Fleischigte von einer Kalbs Keule oder Schlegel, so man ein Knödlein-Fleisch nennet, einmal voneinander, damit es allenthalben könne gehäutet werden, schneidet es dann überzwerg zu dünnen Plätzlein, und klopffet es mit einem höltzernen Hammer gar wohl, so dünn als immer möglich; nehmet eine etwas tieffe zinnerne Schüssel, bestreuet gleich Anfangs den Boden derselben mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Nüssen, oder aber dergleichen Blüh und ein wenig Saltz; leget von diesen zu dünnen Plätzen geschnittenen Fleisch eine Lage darauf, würtzet es wie zuvor, und sodann ferner, so viel man von diesen Fleisch bey Handen hat; giesset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran, drucket zimlich viel Citronen-Safft darein, decket dann diese Schüssel mit einer andern zu / setzet sie auf ein Kohlfeuer, lasset es also sieden, biß es weich wird, und werffet zuletzt ein Stücklein Butter darein. Wollte man die Brüh etwas dicklicht haben, kan man ein wenig geriebenes Eyer- oder auch nur sonst weisses Brod darzu thun, und wann es aufgetragen wird, selbiges mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen.

176. Kalbsfleisch gelb gekochet.

Wann es im Wasser halb abgekochet, so giest man das Wasser ab, und wieder Eßig darzu, auch abgeschählte Mandeln, Rosin, Citronen, Muscatenblumen, Ingber, Saffran und Zucker.

177. Kalbsfleisch auf eine andere Art.

Solches kochet man im Wasser halb gar, hernach giest man es ab, und thut halb Wein und halb Eßig darzu, auch geräucherten Speck, klein-gehackten Salbey und Pfeffer.

178. Kalbsfleisch in einer Sardellen-Brüh.

Schneide das Kalbsfleisch in Stücken, siede es über halb ab, nimm die Brosam von einem weissen Brod, siede sie in halb Wein, halb Fleischbrüh, und ein wenig Eßig, treibe es durch einen Seyher, nimm Sardellen, wasche sie, und thue die Grät heraus, zerschneide sie klein, und thue solche zu der durchgetriebenen Semmel, lege ein wenig Citronen-Marck dazu, würtze es mit guten Gewürtz, thue das halb-gesottene Fleisch aus der Fleischbrüh heraus, und lege es in diese Brüh, laß es gar weich sieden, ehe mans anricht, thue ein gutes Stück Butter daran, streue würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf. Wenn man will, kan man ein klein wenig Zucker daran thun.

179. Kalbsfleisch in einer Sardellen-Brüh, auf andere Art.

Man lässet von einem Kalbs-Rücken vornen die Rieblein herab hauen, klopffet sie auf einem Bret mit einem kleinen Schlegel, saltzet und würtzet sie mit guten Gewürtz, und legt sie in einen stollichten Hafen; Dann nimmt man etliche Sardellen, wäschet sie zum öfftern, damit sie nicht zu gesaltzen sind, grätet solche aus, giesset etwas Wein-Eßig daran, und lässet sie eine zeitlang darinnen liegen. Nach diesem nimmt man sie aus dem Eßig, schneidet solche klein, und legt sie zu denen Rieblein, samt etwas Citronen-Marck und dergleichen Bitzelein, giest ein Gläßlein Wein daran, und deckt es geheb zu, setzet den Hafen auf eine Kohlen, oder ins Oefelein, und lässets gemach dämpffen. Im Anrichten kan man ein Stück Butter daran thun, und klein geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.

180. Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Butter-Brüh.

Wann das Fleisch biß auf die Helffte abgesotten ist, leget es in einen stollichten Hafen / giesset Fleischbrüh daran, thut Semmel-Mehl darzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasset es miteinander sieden, biß das Fleisch gar weich ist; alsdann schneidet einen guten Theil Butter darein, richtet es in eine Schüssel, und streuet Muscatenblüh darauf.

181. Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Citronen-Brüh.

Röstet ein wenig Mehl schön gelb im Schmaltz / giesset Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, streuet allerley gute Gewürtz darein, schneidet das Gelbe von einer Citronen herab, und das Marck zu Scheiben oder Plätzen; sollte man aber nur ein wenig Brüh anmachen wollen, hat man keiner gantzen Citronen nöthig, indem auch eine halbe genug ist; thut diese Citronen-Plätze, und etwann zwey Schnitten von derselben gelben Schelffen zu dem gerösteten Mehl, Wein und Fleischbrüh in den Hafen, zuckert es auch ein wenig, lässet alles, und zuletzt ein Stücklein Butter mit aufsieden, und richtet dann diese Brüh über das, auf gemeine Art bereits abgesottene Fleisch; Nehmet aber zuvor die Citronen-Plätze, als welche nicht mit aufgetragen werden, heraus; Mit dem Gelben aber, von der äussersten Schelffen, kan man oben das Fleisch in der Schüssel bezieren; Auch, wann es beliebt, das in seiner Brüh gesottene Fleisch etwan eine Viertel-Stund, ehe man es auftragen will, in diese Brüh legen, und noch was weniges darinnen sieden lassen. NB. An statt des Mehls, kan man auch ein weiß-gebähtes Brod

in

in der Fleischbrüh sieden lassen, und durchzwingen ; Dann ferner die Brüh verfertigen, wie oben gemeldet.

182. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer gelben Limonien-Brüh.

Wann das Fleisch gewässert und gewaschen worden, saltzet und setzet es im Wasser zu, verfaumet es mit einem höltzernen Löffel, giesset Eßig und Fleischbrüh, auch, so es gefällig, ein wenig Wein, in ein stollichtes Häfelein, brennet Waitzen-Mehl im Schmaltz fein gelb darein; würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer, machet es auch mit Zucker ein wenig süß, und mit etwas Saffran gelb, schneidet Limonien Plätz-weiß darein, und lasset es miteinander sieden; Letztlich leget ein Stück Butter darzu, und richtet es hernach über das abgesottene Kalbs-Fleisch, die Limonien-Plätze aber leget oben darauf. NB. Wann es beliebt, kan man das Fleisch auch vorhero einen Sud in der Limonien-Brüh mit thun lassen.

183. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer weissen Limonien-Brüh.

Nehmet die Brosamen von einer Semmel oder Weck, oder ein weiß gebähtes Brod, thut sie in ein Töpfflein oder Häfelein, giesset Fleischbrüh, Eßig, und ein wenig Wasser daran, und lasset es sieden; Hernach zwinget es durch einen Seyher oder Durchschlag, giesset Wein daran, thut auch Milchram und geschnittene Limonien darzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, und lasset es sieden; Thut ein Stück Butter darein, und richtet es über das abgesottene Kalbs-Fleisch, oder lasset das Fleisch vorhero, nach Gefallen, darinnen sieden.

184. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer weissen Limonien-Brüh, auf andere Art.

Brennet ein Waitzen-Mehl fein liecht im Schmaltz, giesset Fleischbrüh und Eßig daran, würtzet es mit Jngber und Pfeffer / schneidet auch Limonien darein, lasset es miteinander sieden, und richtet es hernach über das abgesottene Fleisch.

185. Ein

185. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Capern-Brüh.

Bähet einen Schnitten weisses Brod / thut selbiges in ein Häfelein, giesset Wein und Fleischbrüh daran, mischet auch kleine gehackte Eßig-Capern darunter, und lasset es miteinander sieden; Zwinget es hernach durch einen Seyher, und giesset noch etwas Wein nach, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Zucker, thut noch mehr gantze Eßig-Capern darzu, lasset es alles zusammen sieden, und so ihr es anrichten wollet, leget ein Stuck Butter darein; Richtet sie über das abgesottene Fleisch, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf. NB. An statt des gebähten Brodes kan auch ein weiß-geriebenes Brod genommen, oder auch diese Brüh nur mit gerösteten Mehl gemacht werden. Oder man kan auch nur die Capern allein in der Fleischbrüh sieden lassen, und Muscatenblüh, Ingber, Cardamomen, wie auch zuletzt ein gut Stück Butter damit auffieden lassen.

186. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, in einer Agerest- oder Stachelbeerlein-Brüh.

Nehmet geriebenes Semmel-Mehl oder weiß-gebähtes Brod, und halbzeitige Agerest- oder Stachelbeerlein, thut sie zusammen in ein Häfelein, giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, und lasset sie sieden, bis die Beerlein weich sind; Alsdann zwingets durch einen Durchschlag, und giesset wieder Fleichbrüh daran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, und geriebener Muscaten-Nuß, thut noch mehr Agerest- oder Stachelbeerlein, wie auch etliche Löffel voll Milchram darein, und lasset es sieden, bis die Beerlein weich sind; Hernach thut Butter darzu, und richtet es alsdann über das gesottene Fleisch. Will man aber die Brüh noch besser haben, kan man sie, wie die Num. 182. 183. und 184. beschriebene Limonien-Brühen, zusammen machen.

187. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, in einer Agerest- oder Stachelbeerlein-Brüh, auf andere Art.

Lasset das Fleisch eine Zeit lang im Wasser liegen, waschet es aus zweyen Wassern schön heraus; Brühet es alsdann mit einem siedenden Wasser ab, welches billig bey allem Kalbsfleisch, so gesotten wird, geschehen sollte, weil

weil es davon weisser und schöner wird, setzet es hernach in einen andern warmen Wasser in einen Hafen zu, werffet Saltz darein, so viel vonnöthen, verfäumet es auf das beste, und lasset es weich sieden; Indessen nehmet gewaschene Agerest- oder Stachelbeerlein, giesset in einem besondern Häfelein eine Fleischbrüh daran, lasset sie weich sieden; zwinget solche hernach durch einen Seyher, machet in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, brennet vier Löffel voll Mehl darein, und röstet es darinnen, doch nicht lang, damit es schön liecht bleibe; Giesset dieses Schmaltz und geröstete Mehl an die durchgezwungene Agerest- oder Stachelbeerlein, thut ein gut Theil Milchram, wie auch Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, und theils würfflicht, theils Plätz-weiß geschnittene Limonien darein; Giesset, so es nöthig, noch mehr Fleischbrüh darzu, sonderlich so diese Brüh zu sauer seyn sollte, lasset es miteinander, und zuletzt ein Stück Butter darinnen sieden; Richtet das Fleisch in eine Schüssel, und diese jetzt-beschriebene Brüh darüber.

188. Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Agerest- oder Stachelbeerlein-Brüh, noch auf andere Weise.

Machet diese Brüh über das bereits abgesottene Kalbs- oder Lamms-Fleisch, wie die beyden kurtz vorher beschriebenen; Lasset aber mit dem Brod die Agerest (welche von denen unzeitigen Weintrauben genommen werden) oder auch mit denen Stachelbeeren zugleich sieden, und treibet es hernach mit durch; Machet sie im übrigen allerdings zusammen, wie die Limonien-Brüh Num. 182. nur daß ihr an statt der geschnittenen Limonien noch mehr gantze Agerest- oder Stachelbeere in die durchgetriebene Brüh werffet, und selbige ferner damit sieden lasset.

189. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Petersilien- oder Peterlein-Kraut-Brüh.

Bereitet das Peterlein- oder Petersilien-Kraut allerdings, wie selbiges in diesem Theil, bey denen Hünern Num. 19. beschrieben worden, und kochet das Fleisch ab, wie gebräuchlich, doch nicht gantz vollkommen, sondern lasset es in der Peterlein- oder Petersilien-Brüh noch einen Sud, zusamt einer Butter, mit aufthun.

190. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Peterlein- oder Petersilien-Kraut-Brüh, auf andere Art.

Siedet das Fleisch, und lasset es verfaumen; Leget es hernach in einen stollichten Hafen, giesset gute warme Fleischbrüh daran, streuet Ingber, Pfeffer, auch einen guten Theil junges Petersilien-Kraut darein, und lasset es sieden, biß das Fleisch gar weich ist; Alsdann thut einen guten Theil Butter darzu, richtet es in eine Schüssel, leget das Petersilien-Kraut oben darauf, und traget es zu Tisch. Oder, man kan auch das Petersilien-Kraut hacken, und auf die letzt darein thun, und nur einen Sud mit thun lassen.

191. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, in einer Peterlein- oder Petersilien-Wurtzel-Brüh.

Wasset die Petersilien-Wurtzeln im Wasser sieden, biß sie weich sind; Alsdann treibet sie mit einer Fleischbrüh durch einen Seyher, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; Zuvor aber siedet das Fleisch ab, und lasset hernach diese Brüh noch einen Sud darüber thun; Letztlich leget Butter darein, und richtet es an.

192. Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Rosmarin-Brüh.

Siedet das Fleisch bis auf die Helffte ab, und leget es hernach in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, thut geriebenes Semmel-Mehl, und klein-geschnittenen Rosmarin darein / würtzet sie mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh, und lasset das Fleisch ferner damit sieden, thut Butter darzu, und richtet alles in eine Schüssel; Röstet weiß würfflicht-geschnitten Brod im Schmaltz, daß es schön gelb werde, und brennet es also heiß über das Fleisch.

193. Kalbs-Fleisch in einer Rosmarin-Brüh, auf andere Art.

Wann das Kalbs-Fleisch wohl weich gesotten, leget es in einen stollichten Hafen, giesset so viel Brüh daran, als beliebt, schneidet indessen

einen

einen gedörrten Rosmarin klein / thut ihn zu dem Fleisch, und lasset es miteinander sieden. Nach diesen aber lässet man in einen Pfännlein ein gutes Stück Butter, samt einen guten Theil Saltz zerschleichen, diese rühre man mit einem Löffel immer um, biß sie anhebt in die Höhe zu steigen, alsdann muß man Achtung haben, daß, wann sie schön gelb ist, man selbige in die Brüh giesse, (das Saltz aber von der Butter muß unten in den Pfännlein bleiben,) und dann einen Wall mit thun lasse.

194. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Rosmarin-Brüh, noch auf andere Art.

Wann das Fleisch halb gesotten ist, leget es in eine Brat-Pfanne, und ein wenig Schmaltz darzu, setzet es auf einen Rost über eine Glut, und bratet es, daß es schön braun wird; Leget es ferner in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, brennet ein wenig Mehl darein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh, thut kleingeschnittenen Rosmarin darzu, und lasset es also miteinander sieden, biß das Fleisch gar weich ist; Richtet es dann zusammen an, und brennet geröstetes Brod darüber.

195. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Majoran- oder Maseran-Brüh.

Waschet und brühet das Kalbs- oder Lamms-Fleisch an, wie schon gedacht / setzet selbiges in einen stollichten Hafen in halb Wasser und halb Fleischbrüh zum Feuer, saltzet es ein wenig, würtzet es mit Pfeffer, Jngber und Muscatenblüh, lasset es sieden, biß es fast weich worden; Thut dann ein gut Theil Butter darein, setzet es in ein starckes Kohlfeuer, daß es ferner siede / und zu einem dicklichten Brühlein werde. Wann es nun bald fertig ist, reibet ein wenig aufgedörrten Maseran daran, leget das Fleisch in eine Schüssel, und richtet die Brüh darüber an.

196. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Majoran- oder Maseran-Brüh, auf andere Art.

Siedet das Fleisch so weit ab, bis es bald weich werden will; Alsdann machet die Majoran-Brüh, wie selbige über das Rindfleisch Num. 133. zu machen gelehret worden; Leget das Fleisch darein, und lasset es ferner da-

mit sieden, biß es recht ist. NB. Wer will, kan auch ein wenig geröstetes Brod darüber brennen.

197. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Negelein-Brüh.

Nehmet ein Stück Kalbs-Fleisch, wässert, waschet, saltzet, pfeffert, und röstet es im Schmaltz; Nach diesen leget selbiges in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh, Wein-Eßig, und ein wenig Wasser daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Negelein, und lasset es dämpffen, biß es bald weich werden will. Alsdann röstet ein Waitzen-Mehl fein braun im Schmaltz, brennet es an die Brüh und Fleisch, und lasset es ferner sieden, biß es weich ist; darauf richtet es zusammen in eine Schüssel/ und streuet klein, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

198. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Negelein-Brüh, auf andere Art.

Das Kalbs- oder Lamms-Fleisch waschet, überbrühet selbiges mit einem siedenden Wasser; Giesset in einen stollichten Hafen halb Wasser und halb Fleischbrüh daran, thut ein wenig geriebenen Rimpffel-Käß oder Pfeffer-Kuchen darein, giesset etwas Eßig hinzu, saltzet es, und lasset es sieden, biß es weich ist, brennet auch ein paar Löffel voll Mehl darein, würtzet es mit Pfeffer, Jngber, Muscatenblüh und Negelein, wohl starck, daß das Gewürtz in etwas vorschlage; Lasset alles zusammen ferner sieden, biß es ein dicklichtes Brühlein gewinnet, und richtet es dann an. NB. Man kan auch einen Niern-Braten in dieser Brüh zurichten, und zuletzt, wann alles fertig, erstbesagten Niern-Braten in einen stollichten Hafen legen, daß der Niern übersich kommet; Alsdann den Topff mit einer flachen Stürtzen bedecken, glüende Kohlen darauf legen, und sodann den Braten abbräunen/ allerdings, wie bey den Zwiebel-Braten Num. 216. und 217. mit mehrern wird gemeldet werden.

199. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer Negelein-Brüh, noch anderst.

Nehmet geriebenes Rocken-Brod, oder ein wenig im Schmaltz eingebrenntes Mehl; Thut es in ein Häfelein, giesset Fleischbrüh, ein wenig Eßig, auch, so es beliebt, würfflicht-geschnittene Limonien darein; würtzet

würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und Negelein, lasset es sieden, thut auch ein Stück Butter darzu; Richtet es hernach über das abgesottene Kalbs-Fleisch, und traget es zu Tisch.

200. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, auf Niederländisch.

Siedet das Kalbs-Fleisch halb ab, hernach hebet es aus seiner Brüh in einen stollichten Hafen, und machet nachfolgende Brüh darüber: Nehmet Zwiebeln, schählet und schneidet sie, lasset selbige im Wasser weich sieden; Hernach treibet selbige mit Fleischbrüh durch einen Seyher, und giesset sie an das Fleisch, machet es mit Eßig ein wenig sauer, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und Mascatenblüh, schneidet auch Limonien darzu, und lasset es sieden; Jndessen röstet würfflicht geschnittenen Speck in einen Pfännlein, lasset aber die Grieben nicht gar zu braun werden; säumet sie alsdann mit einen Löffel heraus, in ein Schüsselein, decket es zu, und behaltet es also auf, daß sie wohl warm bleiben, das Schmaltz von denen Grieben aber brennet fein heiß an das Fleisch im Hafen, und lasset es ferner damit kochen, biß es recht ist; Richtet es dann in eine Schüssel, streuet die Grieben vom Speck darüber, und traget es zugedeckt auf einer Glut zu Tisch.

201. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, auf Niederländisch, auf andere Art.

Nehmet ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch, absonderlich ein sogenanntes Schlößlein, so von dem Schlegel oder Keule abgehauen wird, und zu nächst an den Niern-Braten stehet, und eine Hexen darzu, davon die Brüh ein wenig gesultzet wird; Waschet es, giesset in einen stollichten Hafen Fleischbrüh und Wasser daran, lasset es sieden, und verfaumet es; Nehmet dann das Fleisch heraus, seyhet die Brüh durch ein reines Tüchlein, reiniget den Hafen auf das schönste aus, leget das Fleisch wiederum darein, und giesset die Brüh darüber; würtzet es mit Cardamomen, Pfeffer, Jngber, ein wenig Muscatenblüh und Saffran; Giesset auch etwan eine halbe Stund zuvor, ehe ihr es anrichten wollet, ein wenig Eßig darzu, und lasset dann die Brüh alle einsieden, daß nur etwas weniges davon an dem Fleisch bleibet, und zugleich mit angerichtet werden kan.

202. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch im Speck.

Waschet das Fleisch, und wann es eingesaltzen, würtzet solches mit Jng-

ber und Pfeffer; Leget es hernach in einen stollichten Hafen, giesset Wasser und Eßig daran, und lasset es in steten Sud fort sieden; Werffet alsdann Semmel-Mehl, würfflicht-geschnittenen Speck, und ebenfalls klein-geschnittene Zwiebeln darein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und geriebenen Muscaten-Nüssen, lasset es sieden; Bräunet es, wann es fast fertig ist, mit einer Glut auf einer flachen Stürtzen ab, leget im Anrichten ein Stück Butter darein, und traget es in einer Schüssel zu Tisch.

203. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch im Speck, auf andere Art.

Hauet einen Kalbs-Rucken zu Stücken, oder lasset ihn nach Belieben gantz, jedoch aber nicht allzu weich sieden; Schneidet inzwischen einen guten Theil frischen Speck und Majoran darunter, hebet das Fleisch aus seiner eigenen Brüh heraus, in einen stollichten Hafen/ thut das Geschnittene vom Speck und Majoran darzu, würtzet es wohl mit Jngber, Pfeffer und Muscatnüssen, lasset es ferner sieden, jedoch nicht gar zu lang, damit der Speck nicht allzu sehr zergehe; Richtet es dann in eine Schüssel, und traget es zu Tisch.

204. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch im Speck, auf eine andere Weise.

Setzet einen gantzen Kalbs-Rucken im Wasser zu, wie gebräuchlich; wann er nun ein wenig abgeschüpffet und verfaumet worden, leget ihn in einen andern reinen und stollichten Hafen, giesset etwas von seiner eigenen Brüh daran, schneidet einen guten Theil Speck würfflicht darein, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasset alles zusammen ferner sieden, biß die Brüh ein wenig dicklicht wird, und richtet sie dann zusamt dem Fleisch an.

205. Ein Kalbs- oder Lamms-Fleisch geröstet in einer Brüh.

Schneide einen Kalbs-Rucken in Stücken, wasche und brühe ihn mit siedendem Wasser an, trockne selbigen mit einem reinen Tuch ab, lasse ihn in einer Pfannen schön liecht-gelb im Schmaltz rösten; nimm selbigen dann wieder heraus, und lege ihn in einen stollichten Hafen; röste dann in eben diesem zuruckgebliebenen Schmaltz einen geriebenen Pfeffer-Kuchen oder Rimpfel-Käß/ samt ein wenig geriebenen Brod; giesse dann ein wenig Fleischbrüh daran, lasse es in einer Pfannen einen Sud thun, giesse es in den stollichten Hafen über das Fleisch, daß es noch ferner wohl miteinander siede/ biß das Fleisch weich wird, versuche solches, und so es von dem Pfeffer-Kuchen nicht

genug

genug gewürtzet worden, streue einige scharffe Gewürtz darein; Sollte man aber diese Brüh säuerlicht verlangen, kan man ein wenig Eßig daran giessen, oder aber Citronen-Safft darein drucken, und die Schelffen derselben klein-geschnitten darauf streuen.

206. Ein eingepicktes Kalbs- oder Lamms-Fleisch.

Das Fleisch, wozu das Stuck so hier zu Land das Grätlein genennet wird, am besten dienet, setzet man in einem siedenden Wasser zu, wie ein ander Fleisch; wann es nun fast weich ist, etwann eine Stund vor dem Essen, giesset in einen stollichten Hafen eine gute Fleischbrüh, ohngefehr den achten Theil einer Maas Wein, und ein wenig Eßig, wie auch zwey oder drey Löffel-voll Pfeffer-Kuchen oder Rimpffel-Käß; zuckert es nach Belieben, streuet auch so viel Trisanet darein, als man vermeinet genug zu seyn, würtzet es mit Pfeffer, Muscaten-Muß, Cardamomen, auch etwas weniges Zimmet und Saffran, setzet es in eine Glut, und lasset es sieden; Richtet dann das Fleisch zusamt der Brüh in eine Schüssel, schneidet aber zuvor eine Citrone zu Plätzen/ leget sie in ein Trisanet, und sodann auf das Fleisch, bestreuet es auch mit der auswendigen gelben und würfflicht-geschnittenen Schelffen, den Rand aber der Schüssel ebenfalls mit Trisanet.

207. Ein eingepicktes Kalbs- oder Lamms-Fleisch in einer süssen Brüh.

Bähet ein weisses Brod, lasset es im Wein sieden, zwinget es durch, streuet Zucker und Trisanet darauf/ lasset solches mit Wein sieden, und gilbet es mit ein wenig Saffran; richtet selbiges dann an, beleget und bestreuet es mit Plätzen oder Scheiben, und klein-geschnittenen Schelffen von Citronen, und traget es zu Tisch.

208. Ein Kalbsfleisch besonders zuzurichten.

Nehmet einen Kalbs-Rucken oder sogenanntes Schlößlein, wann es gewaschen, setzet es im Wasser zu, saltzet es, lasset es sieden, verfaumet es, streuet gröblicht zerstossenen Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, auch so es beliebt ein wenig Saffran darein; lasset es ferner wohl einsieden, daß nicht viel Brüh an dem Fleisch verbleibet; beliebet es, so kan man zuletzt ein wenig Wein daran giessen, und den Safft von Citronen darauf drucken; Zuletzt wird ein würfflicht-geschnittenes im Schmaltz geröstetes Brod, wann es angerichtet worden, darauf gebrennet.

209. Ein Kalbsfleisch, auf eine andere Art, besonders zuzurichten.

Nehmet ein Stuck Kalbsfleisch das mager ist, und lasset dasselbe zur Winters-Zeit wohl gefrieren, damit es sich desto besser schneiden lasse; schneidet dann, so dünn ihr könnet, Plätzlein davon, saltzet und würtzet es; machet hernach in einem Tiegel oder stollichten Hafen eine Lag Butter, dann eine Lag des geschnittenen Fleisches, ferner wieder eine Lag Butter, und so fort an; giesset nach diesen ein wenig Eßig darüber, und lasset es auf einer Glut, oder in einem Bach-Oefelein also miteinander bregeln oder sieden; und richtet es an. Wer will, kan auch an statt der Butter frisches Baum-Oehl nehmen, und Citronen darein drucken. NB. So es beliebt, kan man auch ein wenig klein-zerschnittenen Rosmarin darzwischen streuen.

210. Einen Schöps-Hals, auf Französische Art zuzurichten.

Nehmet einen grossen Schöpsen-Hals, kochet und schäumet ihn etwas ab, dann beleset oder klaubet zwey Händ-voll Petersilien schön rein, waschet sie, füllet solche in ein Kalbs-Netz, und stecket sie zum Fleisch, siedet Austern in ihrer eigenen Brüh mit ein wenig Eßig und Muscaten-Blumen; nimm die Petersilien aus dem Netz, hacke sie klein, nebst einer zuvor halb abgesottenen Citronen, setze ein halb Pfund Butter über Kohlen, rühre sie stets, biß sie in die Höhe kommt; schütte das Gehackte hinein, mit ein wenig Eßig, und die Austern auch, rühre alles durcheinander, lege dann Brod-Schnitten in eine Schüssel, richte den Schöps-Hals darauf an, giesse die Brüh darüber, ziere die Schüssel mit Oliven, Capern und Citronen.

211. Einen Kalbs- oder Schöps-Rucken einzumachen.

Nehmet den Rucken wo er am grösten ist, und lasset ihn zwischen allen Rieben zerpicken, damit man selbige desto leichter voneinander schneiden könne; alsdann waschet und siedet ihn, aber nicht zu lang; schneidet hernach die Rieblein voneinander, und duncket sie in die Brüh, daß sie wohl naß werden; bestreuet selbige auf beyden Seiten mit Saltz, Pfeffer, und geriebenen Rocken-Brod, leget sie auf einen oben mit Butter bestrichenen Rost, und lasset selbige über einer Glut abtrocknen, daß sie fein braun werden, begiesset sie mit zerschlichener Butter, nachgehends röstet ein wenig Waitzen-Mehl im Schmaltz, giesset Fleischbrüh und Eßig daran, leget das abgebräunte Fleisch in einen stollichten Hafen, und giesset die Brüh darüber, würtzet es mit Ingber,

Pfef-

Pfeffer / Muscatenblüh und Cardamomen, lasset es eine gute Weil miteinander sieden; hernach thut Butter daran, richtet das Fleisch in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und traget es auf einer Glut zu Tisch.

212. Ein Kalbs- oder Schöps-Fleisch in einer Kümmel-Brüh.

Siedet das Fleisch biß es bald weich ist; hernach leget es in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, röstet ein Weitzen-Mehl im Schmaltz fein braun, und brennet es an die Brüh zum Fleisch; thut Kümmel darein, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und lasset es sieden, biß es gar fertig ist. Oder man kan auch an statt des Mehls ein gerieben Rocken-Brod nehmen.

213. Ein Kastran- oder Schöps-Keule, in einer Agerest-Brüh.

Bläuet oder schlaget den Schlegel oder die Keule wohl, daß er fein lind und mürb werde, siedet ihn hernach in Eßig und Wasser wohl gesaltzen ab, biß er weich ist; alsdann machet diese Brüh darüber: Röstet Weitzen-Mehl im Schmaltz, daß es braun wird, thut es hernach in ein Töpfflein, giesset Fleischbrüh und ein wenig Eßig daran, streuet Jngber, Pfeffer, Cardamomen und Agerest darein, und lasset es zusammen sieden, biß die Beere weich sind; Leget dann den Schlegel in eine Schüssel, zerschneidet ihn, und richtet die Brüh darüber.

214. Ein Kastran, Schöps-Keule oder Schlegel, auf eine andere Weise.

Man nimmt einen Schöps-Schlegel oder Keule, bläuet, saltzet, und lässet ihn zehen biß in vierzehen Tage, oder drey Wochen lang, im Saltz liegen, leget ihn aber in ein Geschirr, daß er recht nach der Länge darinnen liegen könne, decket auch ein Bretlein samt einen Gewicht-Stein darauf, daß er wohl gepresset werde; indessen muß er aber fleissig umgewendet werden, und durch und durch recht im Saltz seyn; dann waschet, wässert, und setzet ihn im Wasser zum Feuer; Wann er nun weich gesotten, richtet ihn an in eine Schüssel, streuet ein frisch geklaubt- und gewaschenes Petersilien-Kraut darauf, und lasset dann einen Mostart oder Rosen-Eßig zugleich mit auftragen.

215. Gebachene Kälber-Brust oder Kalbsfleisch.

Nimm die Kälber-Brust oder Kalbsfleisch vom Rucken oder vornen vom Bauch, setze es zu dem Feuer, laß es kochen, saltze es, wenns gar ist, so nimms heraus, legs in eine Schüssel, thue ein wenig Pfeffer und Eßig darüber, mache einen Teig von schönen Mehl und Eyern, rühre ihn ab mit ein wenig Bier, thue Muscaten-Blumen darein, nimm das Fleisch aus dem Eßig, ziehe es durch den Teig, laß ein Schmaltz heiß werden, bache es darinnen aus, richte es an, so ist es fertig. Man kan eine Sardellen oder andere Brüh darüber machen.

216. Ein Zwiebel-Braten.

Nehmet einen Schöps-Keul oder Schlegel, lasset ihn auflösen, wässert, waschet, und siedet ihn so lang, biß euch beduncket, daß er bald weich werden will; alsdann hebet ihn heraus in einen stollichten Hafen, thut aber zuvor geriebenen Lebkuchen und Rocken-Brod, ingleichen auch kleine geschählte Zwiebeln und Birn darzu, (wann aber die Birn groß sind, müssen sie ein wenig vorher gesotten werden) giesset Fleischbrüh, Wasser und Eßig daran, und lasset alles zusammen ferner miteinander kochen; Wann es nun fertig, und man selbiges bald anrichten will, so thut ein wenig Birn-Safft, oder Holler-Latwergen, auch wohl ein Stücklein Zucker darein; will man es aber nicht süß haben, so lasset beedes davon, bräunet es oben mit einer Glut auf einer flachen Stürtzen schön ab, und richtet es alsdann in eine Schüssel, giesset die Brüh samt den Birnen und Zwiebeln neben herum, und traget es zu Tisch. Wer will, kan auch oben absonderlich kleine gantze Zwiebeln, schön braun geröstet, darauf brennen. Man streuet auch oben bißweilen vor dem Abbräunen Kümmel darauf.

217. Ein Zwiebel-Braten, auf andere Art.

Erstlich muß man einen aufgelösten Kastran- oder Schöps-Schlegel waschen, und also in einen stollichten Hafen legen, daß das Oberste unter sich komme; giesset darnach Wasser und ein Achtel-Maas Wein-Eßig, auch so viel Kümmel, daran, als man zwischen zwey Fingern halten kan; Brocket einen Schnitten gebähtes Rocken-Brod darein, werffet eine halbe Hand-voll Saltz dazu, und lasset alles über und über sieden; Alsdann reibet ein wenig Rumpffel-Käß oder Pfeffer-Kuchen, thut Hönig, oder auch einen guten Birn-Safft (wiewohl etliche dieses nur auf die letzt darzu zu thun pflegen) samt einigen guten Birnen darein, giesset Fleischbrüh und Eßig darzu, lasset es wacker sieden; eine Stund aber vor dem Essen muß man den Schlegel zusamt

der

der Brüh und kleinen Zwiebeln in einen stollichten Hafen schütten / mit einer flachen Stürtzen zudecken, Kohlen darauf thun, und auf den stollichten Hafen setzen, daß sich der Schlegel schön abbräune; Man muß es auch wohl sieden lassen, daß es ein dicklichtes Brühlein bekommt, das Feuer aber nicht unter den Hafen schüren, sondern neben herum viele Kohlen legen, damit es recht sieden könne.

218. Ein Pohlnischer Zwiebel-Braten.

Nehmet einen guten Kastran- oder Kalbs-Schlegel, so groß ihr selbigen haben wollt, waschet, saltzet und pfeffert ihn wohl, stecket ihn an einen Spieß, und bratet ihn; schählet indessen kleine Zwiebeln, und hacket sie auf das kleineste, thut sie in eine Schüssel, giesset ein wenig Fleischbrüh, Rosen-Eßig, und etwas von der Brüh aus der Bratpfannen daran; Wann nun der Schlegel gebraten ist, leget ihn in die Schüssel zu der Brüh, setzet es auf eine Glut-Pfanne, und lasset es aufsieden; streuet hernach Pfeffer darauf, und traget es zu Tisch.

219. Ziegen- Geiß- oder Lamms-Fleisch einzupicken.

Nehmet das Fleisch, zerschneidet es in Stücke, waschet, saltzet, und würtzet es mit Jngber und Pfeffer / und röstet es im Schmaltz, daß es schön gelb werde; Hernach thut es in einen stollichten Hafen, giesset halb Wein und halb Fleischbrüh, auch ein wenig Eßig daran, thut Muscatenblüh, Cardamomen, Saffran, Zucker, Semmel-Mehl, und geschnittene Limonien darzu, und lasset es miteinander sieden; Es muß aber die Brüh fein dicklicht seyn, und das Säuerlichte vorschlagen; Wann es nun weich gesotten ist, richtet es an, und streuet klein-geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

220. Geiß- oder Ziegen-Fleisch zu dämpffen.

Waschet und saltzet das Fleisch, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und leget es in einen stollichten Hafen, giesset Wasser daran, und lasset es sieden, biß es verfaumet; Alsdann thut gerieben Semmel-Mehl, kleingehacktes Körfel- oder Körblein-Kraut, Cardamomen und Muscatenblüh darein, und lasset es ferner kochen, biß es weich ist; So man es nun anrichten soll / leget noch ein Stück Butter darzu, richtet es in eine Schüssel, und traget es zu Tisch. NB. Man kan auch, so es beliebt, vor das Semmel-Mehl geröstetes weisses Mehl in die Brüh brennen; Auch, so die Brüh weiß bleiben soll, das Körblein-Kraut gar davon lassen; Doch alles nach selbst eigenen Belieben.

221. Ubergebliebenes Rindfleisch zuzurichten.

Nehmet das Magere von übergebliebenen Rindfleisch, schneidet es zu dünnen Plätzen; Leget es in eine Schüssel, giesset Eßig und Fleischbrüh daran, streuet Ingber und Pfeffer darein, thut ein wenig Butter darzu, decket eine andere Schüssel oben darauf, setzet es also auf eine Glut, lasset es sieden, und übergiesset es offt, biß es eine dicke Brüh bekommet.

222. Ubergebliebenes Rindfleisch, auf andere Art zuzurichten.

Schneidet das Fleisch würfflicht, schüttet es in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh darüber, schneidet Zwiebeln und Aepffel klein daran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, lasset alles zusammen sieden, und wann ihr es anrichten wollet, so säuert es nach Belieben.

223. Ubergebliebenes Rindfleisch, auf noch andere Art zuzurichten.

Schneidet das Fleisch klein und würfflicht, röstet es im Schmaltz, giesset Eßig und Fleischbrüh daran, drucket Citronen-Marck darein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, und Muscatenblüh, lasset es sieden, und richtet es dann an.

224. Ubergebliebenes Rindfleisch, auf eine noch andere Weise zuzurichten.

Aus dem übergebliebenen Rindfleisch schneidet man dünne Plätze, saltzet und pfeffert sie hernach ein wenig; Schneidet kleine Zwiebeln würfflicht daran, giesset frisches Baum-Oel und Wein-Eßig darüber, und giebet es also kalt zu essen.

225. Ubergebliebenes Kalbs- oder Schaafs-Fleisch zuzurichten.

Schneidet das Fleisch zu Stücklein, leget es in eine Schüssel, bestreuet es mit Ingber, Pfeffer, und Zucker; Giesset Wein und Rosen-Eßig daran, lasset es auf einer Kohlen zugedecket sieden, und traget es dann zu Tisch.
NB. Auf solche Weise kan man auch einen kalten Braten einschneiden, wie hier nachfolgen wird.

226. Einen

226. Einen kalten Braten einzuschneiden.

Den Braten schneidet entweder in kleine Stücklein, oder aber würfflicht, thut selbige in einen stollichten Hafen oder Tiegel, giesset Fleischbrüh, Eßig, und ein wenig Wasser daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und geriebener Muscaten-Nuß, brennet ein wenig Waitzen-Mehl daran, lasset es sieden, daß die Brüh dicklicht werde; Werffet zuletzt ein Stück Butter hinein, und richtet es dann an. NB. Wer diesen eingeschnittenen Braten besser haben will, kan kleine Eßig-Capern, Limonien, und etwas Zucker darzu thun, selbige mit auffieden lassen, und letztlich würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.

227. Einen kalten Braten einzuschneiden, auf andere Art.

Lasset zuvörderst den kalten Braten zu kleinen dünnen Schnitten oder Plätzen zerschneiden, giesset Fleischbrüh und entweder einen Holbeer- oder nur einen gemeinen Eßig daran; mischet gerieben Rocken-Brod, oder auch ein wenig eingebrenntes Mehl, und zuletzt das Marck von einer Citronen, und etwan dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen darunter; würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen nnd Muscatenblüh, lasset es sieden; werffet aber zuletzt ein Stück Butter darein, daß es zu einer dicken Brüh werde, und traget es zu Tisch.

228. Einen kalten Braten, auf eine noch andere Weise einzumachen.

Schneidet den kalten Braten zu dünnen und breiten Plätzen; giesset einen Senff oder Mostart in eine Schüssel, thut ein gut Theil Butter daran, giesset Fleischbrüh, oder ein klein wenig Wein darzu, leget den geschnittenen Braten hinein, setzet die Schüssel wohl zugedeckt auf eine Kohl-Pfanne, und lasset es miteinander auffieden; drucket Citronen-Safft darein, zuckert es auch, so es beliebt, und bestreuet es mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

229. Von einen übergebliebenen Kalbs-Braten ein Abend-Essen zu machen.

Nimm einen Kalbs-Braten, schneide die vorher schon gebratene Haut oben weg, das Fleisch von diesen Kalbs-Braten aber Scheiben-weiß, biß

biß man vermeinet, daß es zu einem Abend-Essen genug ist. Nimm alsdenn das Röhren-Bein, so sich in der Keule befindet, und haue dasselbige mitten voneinander, und die gröbsten Knochen davon; Hernach nimm ein Französisches Geschirr, thue ausgelassenen Speck und frische Butter darein, lasse es braun werden, sodann thue das trenchirte Fleisch darein, und lasse ein wenig passiren oder kochen, biß es braun worden; Alsdann nimm eine recht gute braune Just oder Brüh, soviel, daß sie über das Fleisch gehe, samt einen guten Theil Thymian, etwas Saltz, Negelein, und Pfeffer, lasse es eine Viertel-Stund kochen; Dann nimm drey Löffel voll süssen Milchram, und fünff Eyerdottern, rühre es wohl untereinander, biß es eine dicke Sauce oder Brüh hat, richte es an, und die Knochen oben darauf, thue den Thymian heraus, und drucke Citronen-Safft dagegen hinein, ziere die Schüssel mit Citronen und gebachenen Brod, und trage sie zu Tisch.

230. Ein Ragoust von einen übergebliebenen Kalbs-Braten.

Nimm einen recht grossen Kalbs-Braten, welches ein recht Viertel vom Kalb seyn muß, spicke es mit grossen Speck, welcher vorher in gestossenen Pfeffer, Negelein und Saltz umgewendet worden, bestreue es mit Brod, beträuffe es mit Butter, und lasse es im Ofen bachen, biß es eine bräunlichte Farbe bekommt, alsdenn richte es auf eine Schüssel, mache eine dicke Sauce oder Brüh, von Wein-Eßig, einen guten Theil Zucker, gantzen Negelein, Zimmet, und Citronen, darüber; Lasse diese Brüh kochen, biß sie ein wenig dick wird, giesse sie sodann über den Braten, und trage ihn zu Tisch.

Zehender Theil /
Entwerffend die Zubereitung derer sogenannten
Neben-Essen.

1. Eine Ollapotrid.
2. — — — auf eine andere und kürtzere Art.
3. — — — — von Austern, Schnecken und Tartuffeln.
4. Ein Strudel von Krebsen.
5. — — auf andere Art.
6. — — noch anderst.
7. — — noch auf eine andere Art.
8. — — von einer Kalbs- oder Lamms-Lunge, ingleichen auch von einem Niern.
9. — — von Spinat, grünen Kraut, Pertram oder Petersilien-Kraut.
10. Krebs-Euter.
11. — — auf andere Art.
12. Krebs-Butter.
13. Krebs-Dorten.
14. — — auf andere Art.
15. — — noch anderst.
16. — — auf andere Weise.
17. Krebse zu füllen.
18. — — auf andere Art.
19. — — noch anderst.
20. Krebse zu braten.
21. — gespickt und gebraten.
22. — gebachen.
23. — — auf andere Art.
24. Krebse zu sieden.
25. Krebse auf besondere Manier zuzurichten.
26. Krebse mit grünen Erbsen.
27. — mit Spargel.
28. Einen grossen Krebs zu machen.
29. Krebse in einer Raum-Brüh.
30. — mit harten Eyern.
31. — in Nudeln.
32. — eingemacht.
33. Ein gut Essen von Spargel, Krebsen, und Morgeln.
34. Schnecken zu braten.
35. Schnecken gespickt zu braten.
36. — — — — auf andere Art.
37. — — — — noch anderst.
38. Schnecken gebraten in einer Sardellen-Brüh.
39. — — gesotten in einer Sardellen-Brüh.
40. — — in einer Butter-Brüh.
41. — — auf andere Art.
42. — — noch anderst.
43. — — in einer Knoblauch-Brüh.
44. — — in Oel.
45. — — auf andere Art.
46. — — noch anderst.
47. — — auf eine andere Weise.
48. — — noch auf eine andere Weise.
49. — — zu bachen.
50. — — mit Eyern zuzurichten.
51. — — in einer sauern Brüh.
52. — — mit brauner Butter.
53. — — in einer Erbsen-Brüh.
54. Eine Lunge, wie daraus Morgeln oder Maurachen zu machen.
55. Leber und Mägenlein zu kochen.
56. — — — — auf andere Art.
57. Briese zu sieden.
58. Hattuel von Kälber-Brieß, mit Hüner-Lebern und Speck.
59. Ein vortrefflich Ragoust zu machen von Briesen, Hahnen-Kämmen, und Morgeln.
60. Ein Ragoust von Milch-Fleisch oder Kälber-Brieß.
61. — — auf andere Art.
62. Kälber-Briese mit Eyerdottern.
63. — — in Austern-Schalen.
64. — — in einer Butter-Brüh.

65. Kälber-

65. Kälber-Briese in einer Sardellen-Brüh.
66. — — in einer Agerest-Brüh.
67. — — gebraten in Sardellen-Brüh.
68. — — zu bachen.
69. — — in Oel zu bachen.
70. — — in Oel mit Capern.
71. — — zu füllen.
72. — — auf andere Art.
73. Rasiolen von Briesen oder Driesen.
74. — — von Hüner-Fleisch.
75. — — von Gänß- und Hüner-Leberlein / wie auch einem Kalbs-Niern.
76. — — von Küh-Euter.
77. — — von Brat-Würst-Gebäck.
78. — — von Hechten.
79. — — von Krebsen.
80. — — — — auf andere Art.
81. Süsse Rasiolen.
82. — — auf andere Art.
83. Rasiolen von Schnecken.
84. Fricadellen zu machen.
85. — — — auf andere Art.
86. — — — auf eine andere Weise.
87. — — — noch anderst.
88 Würstlein von Briesen.
89. — — auf andere Art.
90. — — noch anderst.
91. — — auf andere Weise
92. — — auf eine noch andere Weise.
93. — — für Krancke.
94. — — von Hüner-Leberlein.
95. — — von Kalbs-Fleisch.
96. — — von Kalbs- oder andern Fleisch, auf andere Art.
97. — — von kalten Gebratens.
98. Eyer-Würstlein.
99. Gute Hecht-Knödlein.
100. Klößlein oder Knödlein von Karpffen oder Hechten.
101. — — auf andere Art.
102. Klößlein oder Knödlein von Krebsen.
103. — — — — auf andere Art.
104. Knödlein von Schnecken.
105. — von Hünern oder Capaunen.
106. — — auf andere Art.
107. — — noch anderst.
108. — — von Briesen oder Driesen.
109. Hirn-Knödlein.
110. Leber-Knödlein.
111. — — auf andere Art.
112. Lungen-Knödlein.
113. Knödlein von einem Niern-Braten.
114. — — von Kalbs-Fleisch.
115. — — auf andere Art.
116. — — mit Limonien.
117. — — von Rind-Fleisch.
118. — — auf andere Art/zu Ollapotriden gut.
119. Knödlein von Brat-Würsten.
120. — — von Marck.
121. — — von Kalbs-Fett.
122. — — von Eyern.
123. — — auf andere Art.
124. — — von Butter.
125. — — auf andere Art.
126. — — auf eine noch andere Weise.
127. — — von Käs.
128. Hessen-Knödlein.
129. Klößlein oder Knödlein von Aepffeln.
130. Klößlein oder Knödlein von Birnen.
131. Knödlein von dürren Birnen, Zwetschgen, und Weixeln.
132. — — von Weixeln.
133. — — von Weinbeeren oder Corinthen.
134. — — von Mandeln.
135. — — von Petersilien- oder Mayen-Kraut.
136. — — von Körblein-Kraut.
137. — — von Semmeln.
138. — — auf andere Art.
139. — — noch anderst.
140. — — auf eine noch andere Weise.
141. — — von Grütz oder Grieß.
142. — — von Mehl.
143. — — auf andere Art.
144. Bauern-Knödlein.
145. — — — auf andere Art.
146. — — — noch anderst.
147. — — — auf eine andere Weise.
148. — — — auf eine noch andere Weise.
149. Gebachene Knödlein.
150. — — — auf andere Art.
151. — — — auf andere Weise.
152. — — — auf noch andere Weise.
153. Wasser-Strauben.
154. Wasser-Spatzen.
155. Hessen-Knopff.
156. Semmel-Nudeln.
157. Schmaltz-Nudeln.
158. Grosse aufgegangene Nudeln.
159. Hessen- oder Ofen-Knödlein.
160. — — — auf eine andere Art.
161. — — — noch auf eine andere Weise.
162. Krause Semmeln.
163. Semmeln besonders zuzurichten.
164. Semmeln und Würste.
165. Gefüllte Semmeln.
166. — — — auf andere Art.
167. — — — noch anderst.
168. Gefüllte Semmeln mit Vögeln.
169. — — — mit Vögeln und Aepffeln.
170. — — — mit Weixeln oder Aepffeln.
171. — — — auf andere Art.
172. — — — mit Krebsen.
173. Krebse mit Semmeln.
174. Ein Brosen-Knopff.

175. Einen Kardus zu kochen.
176. Kuhnschroten oder Genister zu kochen.
177. Bohnen zu kochen.
178. — — — auf andere Art.
179. — — — noch anderst.
180. — — — auf eine noch andere Art.
181. Frische Erbsen zu kochen.
182. Frische Erasen zusamt den Schalen zu kochen.
183. Kief-Erbsen in Kern zu kochen.
184. Kürbisse zuzurichten.
185. — — — auf andere Art zu kochen.
186. Wegwarten-Wurtzeln zuzurichten.
187. Wegwarten-Wurtzeln zu kochen.
188. Wegwarten-Sprößlinge oder Keimlein zu kochen.
189. Scorzonera zuzurichten.
190. Scorzonera oder Haber-Wurtzeln zu kochen.
191. — — in Haber-Grütz zu bachen.
192. — — zu fricassiren.
193. Lactuck, Endivien und Salat-Häupter warm zuzurichten.
194. Lactuck-Stengel warm zuzurichten.
195. Spargel warm zuzurichten.
196. — — — — auf andere Art.
197. — — — — noch anderst.
198. Spargel in Oel zu braten.
199. — — — — auf andere Art.
200. Spargel auf den Rost zu braten.
201. — — — — auf andere Art.
202. Spargel zu bachen.
203. Kleinen Spargel warm zuzurichten.
204. — — — — mit gelben Ruben zu kochen.
205. Hopffen warm zuzurichten.
206. Artischocken in Oel oder Butter zu bachen.
207. — — auf andere Art.
208. — — noch anderst.
209. — — in Oel zu braten.
210. — — zu füllen.
211. — — auf andere Weise.
212. — — noch anderst.
213. — — in frischen oder Kief-Erbsen.
214. — — in einer Butter-Brüh.
215. — — besonders zuzurichten.
216. Geschwelckte oder gedörrte Artischocken-Kerne zu kochen.
217. Die Böden von Sonnen-Blumen zuzurichten.
218. Käß- oder Blumen-Köhl zuzurichten.
219. — — — in Raum oder Kern zu kochen.
220. — — — in Oel zuzurichten.
221. — — — zu bachen.
222. Welschen Köhl gefüllt zu kochen.
223. — — auf andere Art.
224. — — mit Käß zu machen.
225. — — mit Knoblauch zuzurichten.
226. — — mit Knoblauch und Oel zuzurichten.
227. Gemeinen Köhl zu kochen.
228. — — — — auf andere Art.
229. Dorsch- oder Hertzlein-Köhl zuzurichten.
230. Savoyer-Köhl mit Eyerdottern.
231. Dorsch- oder Hertzlein-Köhl in Oel.
232. Garten-Köhl zu kochen.
233. Blauen- oder Feder-Köhl zu kochen.
234. Mangolt zu kochen.
235. Spinat oder grün Kraut.
236. — — — — auf andere Art.
237. Spinat oder grün Kraut, noch anderst, mit Krebsen zu kochen.
238. — — — mit Zwiebeln zu kochen.
239. Weisses Kraut gefüllt.
240. — — auf andere Art.
241. — — noch anderst.
242. — — auf eine noch andere Art.
243. — — auf eine noch andere Weise.
244. — — im Kern.
245. — — auf andere Art.
246. — — auf gemeine Weise zu kochen.
247. Ein Niedersächsisch rothes Kraut.
248. Kompus-Kraut.
249. Sauer Kraut zu kochen.
250. — — — auf andere Art.
251. — — — mit Oel.
252. — — — mit Schweinen-Fleisch.
253. Rüblein-Kraut zu kochen.
254. Köhl-Ruben oder Ruben-Köhl zu kochen.
255. — — — gefüllt.
256. — — — gefüllt auf andere Art.
257. Bayerische oder Pfetter-Rüblein.
258. — — — — auf andere Art.
259 Gemeine weisse Ruben zu kochen.
260. — — — — auf andere Art.
261. — — — — noch anderst.
262. Möhren oder gelbe Ruben.
263. — — mit Mandeln.
264. — — mit Weixeln.
265. Erd-Aepffel zuzurichten.
266. — — — auf andere Art.
267. Welschen Petersilien zu kochen.
268. Tartuffeln zuzurichten.
269. — — zu braten.
270. Sellerie warm zu verspeisen.
271. Morgeln oder Maurachen zu sieden.
272. — — zu füllen.
273. — — auf andere Art.
274. — — noch anderst.
275. Stock-Morgeln zu kochen.
276. Brätlinge zuzurichten.
277. — — — auf andere Art.
278. — — — noch anderst.
279. Champignons auf dem Rost zu braten.
280. — — auf andere Art zuzurichten.
281. Weisse Pfifferlinge zu kochen.
282. Gelbe Pfifferlinge zu kochen.

1. Eine Ollapotrid zu machen.

Nehmet Käß-Köhl, Artischocken-Kerne, Lactuck, Kardus, Spargel, und einen gefüllten Köhl, wie selbiger Num. 222. und 223. mit mehrern beschrieben zu finden; brühet alles andere, den gefüllten Köhl allein ausgenommen, an, doch also, daß es nicht zu weich wird; nehmet auch ein junges Hun, und eine Tauben, oder auch zwo, und mehr derselben, nach dem ihr der Ollapotriden viel oder wenig anzumachen gedencket; ingleichen auch Briese, Bratwürste, Nierlein, Mägenlein und Morgeln; überschüpffet es alles ein wenig, die Leberlein aber leget nur frisch darzu, die Briese überschüpffet und zerschneidet zu Plätzlein, die Nierlein aber spicket und röstet mit etlichen Vögelein im Schmaltz / oder aber bratet und leget sie alsdann, benebenst den andern Sachen, um den Rand der Schüssel; die Hüner und Tauben aber zerschneidet, doch nicht zu klein; putzet auch Schnecken, lasset sie ein wenig absieden / ingleichen die Krebse, schählet sie aus, daß unten die rothen Spitzen von der Schalen annoch an den Scheeren bleiben, daß man selbige stecken könne; an den Schwäntzen muß auch hinten das Krause daran gelassen werden; Hacket hernach ein Kalbsfleisch klein, röstet ein gerieben Eyer-Brod in einer Butter, thut es zusamt ein wenig Weinbeerlein, Cardamomen und Muscatblüh unter das Gehäck, gilbet es mit Saffran, schlaget ein paar Eyer daran / rühret es untereinander, machet kleine Knödlein davon, etwas grösser als die Schusser, leget sie in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie darinnen sieden. Oder: Man kan an statt dieser Fleisch-Knödlein von Hüner- oder Gänß-Leberlein kleine Knödlein machen; die Leberlein klein zerhacken, dann ein wenig weiß-geriebenes Brod im Schmaltz rösten, und wann das Brod etwas gelblicht werden will, die gehackte Leberlein darzu hinein thun, und ein wenig mit rösten; dann heraus in eine Schüssel legen, ein Ey daran schlagen, würtzen, Knödlein daraus formiren, und in einer Fleischbrüh sieden. Streuet hernach in einen stollichten Hafen ein wenig geriebenes Eyer-Brod, Cardamomen, Muscatblüh und Pfeffer; machet eine Lage von obigen allerley Sachen darauf, dann wieder Gewürtz; giesset eine gute Fleischbrüh, oder aber durchgezwungene Krebs-Brüh, daran, und lasset es also ein wenig darinnen sieden; thut zuletzt einen guten Theil Butter darein, daß es davon wohlgeschmack werde; aber die Krebs-Scheeren und Schwäntze muß man zum theil in einem besondern Häfelein sieden lassen, und hernach zum Bestecken gebrauchen. Wann nun dieses geschehen, leget es in eine etwas flache Schüssel mit

einem

einem breiten Bort schön zierlich erhebt, und so dann hin und wieder die kleine Knödlein; stecket überall zwischen dieselbe Krebs-Schwäntze und dergleichen Scheeren, und um die Schüssel zum Auszieren machet folgendes Gebach: Bereitet ein Teiglein, wie zu den Schneeballen, und wälchert ihn gar dünn aus; hernach formiret davon Kräpfflein / Rasiolen, oder was beliebt, machet etliche die hohl sind, in etliche aber füllet ein wenig gestossene Mandeln, oder auch eine Füll von Citronat, Zibeben und Mandeln, und bachet es schön aus Schmaltz, daß solche fein liecht sind, und wohl auflauffen; hacket hernach ein Kalbsfleisch klein, rühret ein wenig gerieben Eyer-Brod darunter, und würtzet es, schlaget ein paar Eyer daran, rühret es untereinander, machet länglichte Strützelein eines Fingers lang davon, überwalchert sie noch ein wenig im Mehl, und bachet es fein hell im Schmaltz. Wann dann nun die Ollapotrid in der Schüssel lieget, so leget um den Rand je ein solches Gebachenes, und einen Krebs-Schwantz umwechsels-weise, und so fortan, daß eines um das andere zu liegen kommet. So es gefällig, kan man auch gebratene Nierlein, oder aber zur Abwechslung auf einer Schüssel den Rand mit eben jetzt-erwehnten gebratenen Nierlein und gebachenen Grundeln, die andere hingegen gleichwohl mit gebachenen Krebsen und Würstlein, wie oben gedacht, belegen; jedoch aber alles nach selbst eigenen Belieben und Gefallen.

2. Eine Ollapotrid, auf andere und kürtzere Art.

Eine Ollapotrid kan man auch auf diese Weise kürtzer und geringer machen: Erstlich nehmet Schnecken / siedet sie im Wasser ab, thut selbige aus denen Häuslein heraus, putzet sie, schüttet selbige in ein Häfelein, giesset eine Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer, auch ein wenig Ingber und Muscatblüh darein, lasset es wohl einsieden; alsdann seyhet die Brüh herab, brühet Morgeln oder Maurachen, lasset sie ebenfalls in einer Fleischbrüh zuvor besonders sieden; Hernach seyhet die Brüh auch herab, und thut die Morgeln oder Maurachen unter die Schnecken, nehmet ferner gesottene Krebse, schählet die Schwäntze und die Scheeren aus, mischet sie, samt einen paar abgeschüpfften, und zuvor Plätzlein-weiß geschnittenen Briesen, auch darzu; ebenmässig siedet Artischocken im Wasser; nehmet, wann sie weich sind, die Blätter zusamt dem Rauhen davon, die Kern aber thut nebenst allen zuvor erzehlten Sachen in einen stollichten Hafen, worunter man die Leberlein und Mägenlein auch mischen kan; giesset eine gute Fleisch- oder Krebs-Brüh daran, würtzet es mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh, schneidet einen guten Theil Butter darein, und lasset es wohl sieden, daß die Brüh dicklicht werde; giesset sie ein und andermal davon ab, und so dann wieder darüber, versuchet es, ob sie recht

im Saltz ist, sollte sie zu viel gesaltzen seyn, giesset ein wenig Wasser zu, lasset es noch ein und andern Wall thun; Richtet es dann an, und streuet Muscatenblüh darauf.

3. Eine Ollapotrid von Austern, Schnecken und Tartuffeln.

Nimm im Oel eingemachte Tartuffeln, thue solche in eine Schüssel; wann das Oel daran bestanden, lasse solches auf einer Kohlen zerschleichen, seyhe das Oel davon herab, daß nur ein wenig daran bleibe; dann werden die wohl weich abgesottene und reinlich geputzte Schnecken, samt einigen Austern, so in Fäßlein verführet werden, zu denen Tartuffeln in die Schüssel geleget, von der Austern-Brüh samt ein wenig Wein daran gegossen, Citronen-Safft darein gedrucket, in der Schüssel alles zusammen bey einer Viertel-Stund lang aufgesotten, und letzlich, wann man es gleich jetzo zu Tisch tragen will, mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuet, und der Rand der Schüssel mit ausgehackten Citronen-Plätzen beleget und ausgezieret. Es ist aber fast besser, wann man die Tartuffeln zu erst sieden lässet, und dann die Austern erst auf die Letze hinein leget, damit sie nicht zu hart werden. Sollte man aber die Tartuffeln nicht haben können, kan man sich der Schwammen, so man Brätlinge nennet, bedienen, selbige reinlich putzen, zu kleinen dünnen Plätzen schneiden, in ein wenig Oel rösten, und samt dem Oel in einem Tiegel aufbehalten, welche wohl ein Viertel-Jahr und länger gut bleiben, und so dann an statt der Tartuffeln gebrauchen. NB. Sollte man aber gedörrte Tartuffeln gebrauchen, müssen solche zuvor weich gesotten, und dann wie die hernachfolgende Brätlinge in Oel geröstet werden.

4. Ein Krebs-Strudel.

Schähle gesottene Krebse aus, hacke selbige zusamt ein wenig Rinds- oder Ochsen-Marck wohl klein; mische nicht gar so viel geröstetes Eyer-Brod, als des Gehäckes ist / darunter, und würtze es nach Belieben; schlag auch ein oder mehr Eyerdötterlein daran, nachdem des Gehackten viel oder wenig ist, und rühre es damit an; rühre auch Eyerweiß unter ein Mehl, saltze und wircke es zu einen Teig, walchere selbigen recht dünn aus, und zwar wie dünner je besser; überschmiere den Teig mit einer zerlassenen Butter, und selbige wiederum mit einem Milchram, oder dicken sauern Raum, gantz dünn; dann lege das Gehäck oben zimlich dick darauf; rolle dann den Teig samt dem darauf gestrichenen Gehäck, länglicht zusammen wie eine Wurst, lege ihn also rund herum in eine Schüssel, giesse ein Seidlein Kern oder süssen Raum darein, lasse es eine Stund lang sieden, und trage es dann zu Tisch.

5. Ein Krebs-Strudel, auf andere Art.

Lasset ein Wasser wohl warm werden, und ein wenig Schmaltz darinnen zerschleichen; machet dann mit einem schönen Mehl und einem einigen Ey einen Teig an, walchert einen grossen Platz daraus, leget ihn auf ein reines Tuch auf einen Tisch, und ziehet ihn darauf so dünn als ein Papier. Oder aber machet den Teig von schönen Mehl, einen oder zweyen Eyern, und etwas Wasser zusammen, würcket ihn wie gebräuchlich aus, und bläuet oder schlaget denselbigen alsdann wohl mit einem Walcher-Holtz, lasset ihn hernach ein wenig ruhen, walchert einen Platz davon, und ziehet ihn wie den zuvor beschriebenen Teig auf das dünneste aus; alsdann machet eine gute Füll von einer Eyer-Milch oder Eyer-Käß, welches aber nicht süß seyn darff, zusammen, sondern man lässet nur gantz allein Milch und Eyer miteinander sieden, biß sie zusammen gehen, und die Milch wird alsdann davon abgeseyhet; Hierauf hacket und röstet man ein Petersilien-Kraut oder Pertram samt etwas Semmel-Mehl im Schmaltz, und rühret es unter die Eyer-Milch oder Käß, wie auch einen guten Theil ausgeschählt- und klein-gehackte Krebse, thut ein wenig süssen Milchram und Gewürtz darzu, und machet es also an, daß sich die Füll aufstreichen lässet; überstreichet alsdann das Blat mit einer Butter, und die Füll oben glatt darauf, wickelt hernach den Teig übereinander, aber nicht gar fest, und zwar etwas breitlicht, damit man Stücker, etwann eines Fingers lang, auch wohl länger daraus schneiden könne; solche lasse man in einem gesaltzenen Wasser ein wenig absieden, seyhe sie hernach ab, lege es in eine Schüssel, streue Semmel-Mehl darauf, und brenne ein wenig Schmaltz darüber.

6. Ein Krebs-Strudel, noch anderst.

Nehmet abgesottene Krebse, schählet sie aus, und hacket sie klein; mischet in Milch eingeweichte Semmel-Brosam, und gehacktes Petersilien-Kraut darunter, schlaget zwey Eyerdottern daran, würtzet es mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, rühret alles wohl untereinander, und machet also diese Füll gantz lehn an, streichet sie dann auf einen Teig, und machet es allerdings wie die andere Krebs-Strudel, so Num. 4. und 5. sowohl den Teig als die Art belangend, bereits beschrieben worden.

7. Ein Krebs-Strudel, noch auf eine andere Art.

Kochet einen Reis fein dick in einer Milch, übersiedet Krebse, schählet, hacket, und mischet sie mit ein wenig Semmel-Mehl unter den gekochten Reis, schlaget zwey Eyerdötterlein daran, streuet Cardamomen und Muscaten-

tenblüh darein; stosset auch die übergebliebene Schalen von denen gesottenen Krebsen, röstet sie in Butter, zwinget es durch einen Seyher, und mischet diese durchgezwungene schöne rothe Butter unter die Füll, streichet dann selbige auf den in vorigen angezeigten Teig; leget selbigen entweder zusammen geschlagen wie eine Wurst, oder in Stücke zerschnitten in die Schüssel, thut etwas von obiger Krebs-Butter, so ihr zuruck behalten, darzu hinein, giesset ein wenig süssen Raum oder Fleischbrüh darzu, und lasset es miteinander sieden.

8. Ein Strudel von einer Kalb- oder Lamms-Lungen, ingleichen auch von einem Nieren.

Man kan auch, so es beliebig, auf eben dergleichen Art einen Strudel von einer Kalbs- oder Lamms-Lunge, ingleichen auch von einem Nieren machen; und wird fürnemlich der Nieren sowohl als die Lunge / und mit derselben etwas Kalbs- Rinds- oder Lamms-Fett, so bey den Nieren nicht nöthig ist, klein gehacket, Semmel-Mehl darunter gemischet, etwas von oberer Milch oder Kern dazu gegossen, zwey Eyerdottern daran geschlagen, mit Pfeffer und Muscatenblüh gewürtzet, auch klein-gehacktes Petersilien-Kraut darunter gerühret, alsdann ein Teig auf vorbeschriebene Art zusammen gemachet, jetztgedachte Füll darauf gestrichen, und ferner wie die andere vorhergehende Strudeln verfertiget. NB. Wann unter diese Füll kein Milchram gemischet wird, muß man den Teig, ehe die Füll darauf geleget wird, mit Milchram überstreichen.

9. Ein Strudel von Spinat, grünen Kraut, Pertram- oder Petersilien-Kraut.

Den Spinat oder das grüne Kraut überbrühet, und drucket es wohl aus, hacket es klein, röstet es im Schmaltz; mischet ein wenig Kalbs-Fett, geriebene Semmel, wie auch etwas von Pertram und Majoran darunter, schlaget zwey oder drey Eyer daran, würtzet es mit Pfeffer, Jngber und Muscatenblüh, thut ein wenig Milchram darzu / rühret alles wohl durcheinander, streichet diese Füll auf den Teig, und bereitet es dann ferner wie die bereits vorher beschriebene Strudeln.

10. Ein Krebs-Euter.

Nimm zehen oder zwölff schöne grosse ungesottene Krebse, schneide ihnen oben an der Nasen ein Plätzlein hinweg, und thue das Bittere samt der schwartzen Ader oder Gedärm aus dem Schwantz heraus, zerstosse sie also roh und ungekocht mit einem Seidlein oder halben Maas Kern oder süssen Raum,

Raum, zwinge die Krebse durch einen Seyher, und lasse es dann nochmal durch ein Tüchlein lauffen, zerklopffe vier Eyer wohl, schütte sie in eine Pfannen, und das Durchgeseyhete von den Krebsen auch darzu / würtze es nach Belieben, und lasse dieses so lang sieden, biß es wie ein Eyer-Käß, oder Eyer-Milch zusammen gehet, giesse es dann in einen Seyher, lasse solches ein wenig ertrocknen, und schneide Stücklein daraus, schwinge sie dann in Mehl, bache selbige aus einem Schmaltz, und trage sie entweder also zu Tisch, oder aber mache eine Butter-Brüh darüber, ingleichen auch eine süsse Brüh von Reinfall oder Malvasier mit Zucker vermischt, jedoch alles nach deinem Belieben.

11. Ein Krebs-Euter, auf andere Art.

Schneidet an lebendigen Krebsen die Nasen herab, nehmet das Bittere und Unreine heraus / ziehet auch die schwartze Ader oder Gedärm bey dem Schwantz aus, und lasset also die Krebse ein wenig ertrocknen, stosset sie dann also ungesotten, in einem Mörsel, auf das kleineste; Zerklopffet ferner acht Eyer, giesset zu einem Pfund Krebse ein Seidlein oder halbe Maaß Kern daran, mischet die zerstossenen Krebse auch darzu, rühret alles wohl durch einander, daß die Krafft von denen Krebsen recht heraus komme, zwinget es dann durch einen Seyher, und zuckert das Durchgeseyhete nach Belieben; schmieret ferner ein Pfännlein mit Butter, giesset das Durchgezwungene darein, lasset es sieden, biß es wie ein Eyer-Käß oder Käß-Milch zusammen gehet, und wohl lind bleibet; Giesset es dann in einen Seyher, und lasset es eine Weile, oder auch über Nacht, im Keller stehen; Schneidet nachmahls Stücke, eines kleinen Fingers dick, daraus, bestreuet sie gantz dünn mit Mehl, und bachet solche aus einem Schmaltz schön gelb heraus, leget sie in eine Schüssel, giesset einen siedenden Malvasier darüber / decket sie mit einer andern Schüssel zu, lasset sie auf einer Kohlen oder Glut ein wenig aufsieden, und giesset etwas braunen Negelein- oder Graß-Blumen-Safft daran, so wird die Brüh schön roth. Wann ihr sie dann auftragen wollet, streuet klar-gestossene Zimmet darauf, und bestecket sie mit länglicht-geschnittenen Pistazzien-Nüßlein oder Mandeln.

12. Krebs-Butter zu machen.

Stosse ein halb Pfund lebendige Krebse, von welchen das Bittere zuvor aus denen Nasen genommen worden, samt einen halben Pfund Butter, gantz klein; Nimm sodann noch ein halb Pfund Butter, und thue sie, samt den Zerstossenen, in eine Pfanne, röste solches wohl miteinander; Dann

gieß

gieß ein wenig Fleischbrüh, auch, so es beliebt, Cardamomen und Muscatenblüh, in die Pfanne, und lasse es ferner noch ein wenig kochen, alsdenn zwinge es durch ein starckes Tuch fest aus, und lasse es sodann an einen kühlen Ort stehen; Wann es nun gestanden ist, so hebe diese Butter herunter, und gebrauche sie zu allerhand beliebigen Essen.

13. Eine Krebs-Dorten.

Nimm von einen Pfund Krebsen die ausgeschählten Scheeren und Schwäntze, zerhacke sie klein; Weich eine Brosam von einem weissen Brod in eine halbe Maaß Milch, Kern oder süssen Raum, und rühre sie unter die zerhackten Krebse; Hacke auch ein Rinds-Marck/ und ein wenig Petersilien-Kraut, darunter, würtze es mit Pfeffer, Muscatenblüh, und Cardamomen, schlage drey oder vier Eyer daran; Hernach nimm das beste von denen Krebs-Schalen, röste sie in einer Butter, biß dieselbige ein wenig roth wird, zwinge sie durch ein Tuch, und rühre sie an das zusammen gemachte Gehäck; Hernach schmiere eine Schüssel mit Butter, und schütte das Gehäck darein. Zwinge dann auch die andere Butter, mit denen übrigen gerösteten Krebs-Schalen gar durch ein Tuch, und giesse noch ein wenig darauf, setze die Schüssel auf ein Kohlfeuer, lege ein Dorten-Blech, oder eiserne Stürtze, auf die Schüssel, und oben Kohlen darauf, lasse es also ungefehr eine halbe Stund bachen; Doch muß es nicht eher, als eine halbe Stunde vor dem Essen, auf die Kohlen gesetzet werden, damit man es gleich warm auf den Tisch tragen könne.

14. Eine Krebs-Dorten zu machen, auf andere Art.

Siedet ein gut Theil Krebse, so nicht gar klein sind, im Wasser und Saltz, schählet sie aus, nehmet die Hälßlein samt denen Scheeren heraus, hacket sie gar klein; Hernach treibet ein Viertel-Pfund Butter bey einer halben Stund wohl ab, schlaget drey Eyer, und zwar eines um das andere, und einen einigen Dottern, daran, streuet Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh, ein wenig Muscaten-Nuß/ und Cardamomen darein; Dann rühret die gehackten Krebse auch wohl unter die Buter, und schmieret eine Schüssel ebenfalls mit Butter, schüttet das abgerührte Gehäck darein, setzet es auf eine Kohlen, leget ein Dorten-Blech oder Stürtze darauf, und bachet es ab, wie vorhin gedacht.

15. Eine Krebs-Dorten, noch anderst.

Man nehme die eine Helffte Krebse, und die andere Helffte Briese oder Driese, und zwar jene, nemlich die Krebse, müssen bereits gesotten

und

und ausgeschählet, diese aber, nemlich die Briese, nur geschüpffet, und die Drossel oder die Lufft-Röhre davon hinweg geschnitten seyn; Dann hacke man beydes, die Krebse und Briese, zusamt ein wenig Rinds- oder Ochsen-Marck, wohl klein, thue solches in ein Näpfflein, schlage ungefehr zwey oder auch mehr Eyer daran, nachdeme man des Gehäcks wenig oder viel anzumachen beliebet; würtze sie mit Pfeffer, Cardamomen, und Muscatenblüh, und feuchte es mit ein wenig Wein an; Dann schmiere man eine zinnerne Schüssel mit Butter / giesse das angemachte Gehäck und etwas Fleischbrüh daran, setze sie auf eine Glut oder Kohlfeuer, decke es mit einer andern Schüssel zu, und lasse es also sieden. Wann es beliebt, kan man solches, ehe es aufgetragen wird / mit Mandeln oder Pistazzien-Nüßlein bestecken.

16. Eine Dorte von Krebsen, auf andere Weise.

Siede die Krebse halb ab, darnach putze das Unreine vornen und hinten davon, thue sie in einen Mörßner, und stosse sie wohl klein, gieß guten Wein daran, und treibe es miteinander durch ein Sieblein, oder Tuch, dann reibe Semmeln, Zimmet / Zucker und Jngber darunter; Thue Butter in eine Pfanne, und lasse sie zergehen / schütte die Krebse mit allen hinein, und lasse sie sieden, bis es dick wird; Mache dann einen guten Teig an, streiche die durchgetriebenen Krebse darauf, stecke etliche Krebs-Scheeren darein, streue Zucker darüber, lasse sie eine Viertel-Stund bachen, und gieb es kalt oder warm.

17. Gefüllte Krebse.

Nehmet schöne grosse Krebse, siedet sie im Saltz-Wasser ab, wie man insgemein pflegt; Wann sie nun gesotten, abgeseyhet, und ein wenig erkaltet sind, so schneidet die Füsse und Nasen, wie auch die Schalen von denen Schwäntzlein hinweg, die Scheeren aber müssen an dem Krebs gelassen, und die Schalen doch davon abgelöset werden, soviel es seyn kan; Nehmet den Magen, oder das Bittere, wie auch neben das Unsaubere von dem Gerippe fleißig heraus; Jndessen schählet ein gut Theil kleine abgesottene Krebse aus, und hacket das Beste davon gar klein; Röstet ein weisses geriebenes Semmel-Mehl oder Eyer-Brod, welches noch besser ist / in Butter, und rühret es unter die gehackten Krebse. Wer will, kan auch ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut in Butter rösten, und selbiges zugleich mit darunter rühren; Dann schlaget Eyer daran, und machet die Füll damit zusammen, würtzet, sie mit Muscatenblüh oder Muscaten-Nuß, Cardamomen, und ein wenig Pfeffer; Füllet diese Füll in die besagter massen zugerichteten Krebse, und formet es artig,

tig, als wann die Schale oder Nase wieder darauf gesetzet wären, schwinget dann die Krebse ein wenig in Mehl, und bachet sie aus einem Schmaltz in einer Pfannen; Leget sie denn in eine Schüssel fein ordentlich, daß die Scheeren herauswärts kommen, und machet diese Krebs-Brüh darüber: Nehmet das Säuberste von der Schalen dieser zugerichteten Krebse / stosset sie gar klein, thut solches in ein Häfelein, giesset eine gute Fleischbrüh daran, und lasset es wohl sieden; Zwinget es durch, werffet oder schneidet ein gut Theil Butter, Plätzweiß, auf die gefüllten Krebse in die Schüssel, und giesset diese durchgezwungene Krebs-Brüh daran, würtzet sie mit Cardamomen und Muscatenblüh, setzet dann die Schüssel auf die Kohlen, und decket sie mit einer andern Schüssel zu, lasset es also miteinander ein wenig auffieden, und traget es zu Tisch.

18. Gefüllte Krebse, auf andere Art.

Siedet die Krebse ab, wie oben gedacht, und schählet sie aus, thut die Nase und Schalen herab, daß sie schön gantz bleiben; Dann hacket das Beste von denen ausgeschählten Krebsen gar kein, und ein wenig rein gewaschenes Petersilien-Kraut besonders, röstet es ein wenig mit geriebenen Semmel-Mehl oder Eyer-Brod in Butter; welches man auch an statt des Röstens in einen süssen Raum oder Kern weichen, unter die gehackten Krebse, samt dem Petersilien-Kraut rühren, und ferner würtzen kan, wie die obengedachte vorhergehende Füll; Indessen putzet und reiniget die Schalen oder Krebs-Nasen sauber aus, und füllet diese Füll ein wenig erhöhet darein; Wer will, kan auch ausgeschählte Krebs-Schwäntze zuvor in die Schalen legen, doch also, daß sie etwas vor der Schalen vorgehen und gesehen werden, dann wird die Füll, wie oben gedacht, darauf gefüllet. Oder man kan auch zwey Krebs-Nasen zusammen stecken, und die Füll erhöhet darauf füllen; Bachet dann solche aus einer Pfannen im Schmaltz / und traget sie entweder also trocken zu Tisch, oder machet eine Butter- oder Krebs-Brüh, wie die vorige, auch wohl eine süsse Brüh, mit Wein, Zucker und Trisanet, nach Belieben, darüber.

19. Gefüllte Krebse, noch anderst.

Wann die Krebse gesotten sind, schählet sie aus, thut das Beste davon, und hacket es gar klein, hacket auch abgezogene Mandeln besonders, mischet Semmel-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, oder weichet an statt des Semmel-Mehl, ein wenig Brod in Kern oder süssen Raum, zuckert und würtzet es nach Belieben, füllet es dann auf die im vorhergehenden beschriebene

bene Weise in die Krebs-Schalen, bachet es auch aus einem Schmaltz schön heraus, und traget es also trocken auf. Oder machet eine Brüh mit Malvasier oder andern guten Wein darüber; Wer will, kan Zucker und Trisanet darauf streuen; Oder man kan auch ein wenig Saurach- oder Weinlegelein-Safft, jedoch gantz zuletzt, darunter giessen, daß sie davon schön roth werde. Wann ihr es nun anrichten wollet, leget das Gefüllte übersich, bestecket es mit Pistazzien-Nüßlein oder geschnittenen Mandeln, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

20. Gebratene Krebse.

Siedet die Krebse, wie sonsten, machet die Schwäntze und Scheeren aus, streuet Mehl darauf, und bratet sie in Butter, hernach thut sie in einen Topff oder Hafen, giesset Fleischbrüh daran, würtzet es mit Pfeffer, und Muscaten-Blumen, lasset es aufsieden, dann thut ein wenig Butter darein, und richtet es an.

21. Krebse gespickt und gebraten.

Nimm recht grosse Krebse, siede sie, mache die Schwäntze und Scheeren fein gantz aus, schneide kleine dünne Stücklein Speck, spicke die Schwäntze und Scheeren fein zierlich mit einer subtilen Spick-Nadel, stecke sie an kleine höltzerne Spießlein, etwan einer Viertel-Ehlen lang, und daß jede Persohn eines bekomme, du must aber immer einen Schwantz und eine Scheer, eines um das andere anstecken; Nimm dann kleinere Krebse, siede und körle sie aus, brate die Schwäntze und Scheeren ein wenig in Butter, mache eine Brüh von Wein, Fleischbrüh, Gewürtz, Semmel, und Butter, wenn es gekocht, so giesse es auf die Krebse, daß sie noch damit aufkochen; Dann lege die Spießlein mit denen Krebsen auf den Rost, lasse sie fein gelblicht braten, und begiesse sie mit zerlassener Butter; Nimm hernach die andern Krebse, richte sie in eine Schüssel, lege die Spießlein darauf, so bekommt ein jedes von denen ausgemachten, nebst einem Spießlein. NB. Wann man genug grosse Krebse hat, so kan man auch die Spießlein allein geben.

22. Gebachene Krebse.

Nehmet die gesottenen Krebse, thut die Nasen und Schalen von denen Schwäntzen / und das Unreine davon, schneidet auch die Füsse ab, machet die Scheeren auf; Darnach macht ein Teiglein an, von Eyerdottern

tig, als wann die Schale oder Nase wieder darauf gesetzet wären, schwinget dann die Krebse ein wenig in Mehl, und bachet sie aus einem Schmaltz in einer Pfannen; Leget sie denn in eine Schüssel fein ordentlich, daß die Scheeren herauswärts kommen, und machet diese Krebs-Brüh darüber: Nehmet das Säuberste von der Schalen dieser zugerichteten Krebse / stosset sie gar klein, thut solches in ein Häfelein, giesset eine gute Fleischbrüh daran, und lasset es wohl sieden; Zwinget es durch, werffet oder schneidet ein gut Theil Butter, Plätzweiß, auf die gefüllten Krebse in die Schüssel, und giesset diese durchgezwungene Krebs-Brüh daran, würtzet sie mit Cardamomen und Muscatenblüh, setzet dann die Schüssel auf die Kohlen, und decket sie mit einer andern Schüssel zu, lasset es also miteinander ein wenig aufsieden, und traget es zu Tisch.

18. Gefüllte Krebse, auf andere Art.

Siedet die Krebse ab, wie oben gedacht, und schählet sie aus, thut die Nase und Schalen herab, daß sie schön gantz bleiben; Dann hacket das Beste von denen ausgeschählten Krebsen gar kein, und ein wenig rein gewaschenes Petersilien-Kraut besonders, röstet es ein wenig mit geriebenen Semmel-Mehl oder Eyer-Brod in Butter; welches man auch an statt des Röstens in einen süssen Raum oder Kern weichen, unter die gehackten Krebse, samt dem Petersilien-Kraut rühren, und ferner würtzen kan, wie die obengedachte vorhergehende Füll; Indessen putzet und reiniget die Schalen oder Krebs-Nasen sauber aus, und füllet diese Füll ein wenig erhöhet darein; Wer will, kan auch ausgeschählte Krebs-Schwäntze zuvor in die Schalen legen, doch also, daß sie etwas vor der Schalen vorgehen und gesehen werden, dann wird die Füll, wie oben gedacht, darauf gefüllet. Oder man kan auch zwey Krebs-Nasen zusammen stecken, und die Füll erhöhet darauf füllen; Bachet dann solche aus einer Pfannen im Schmaltz / und traget sie entweder also trocken zu Tisch, oder machet eine Butter- oder Krebs-Brüh, wie die vorige, auch wohl eine süsse Brüh, mit Wein, Zucker und Trisanet, nach Belieben, darüber.

19. Gefüllte Krebse, noch anderst.

Wann die Krebse gesotten sind, schählet sie aus, thut das Beste davon, und hacket es gar klein, hacket auch abgezogene Mandeln besonders, mischet Semmel-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, oder weichet an statt des Semmel-Mehl, ein wenig Brod in Kern oder süssen Raum, zuckert und würtzet es nach Belieben, füllet es dann auf die im vorhergehenden beschrie-

bene

bene Weise in die Krebs-Schalen, bachet es auch aus einem Schmaltz schön heraus, und traget es also trocken auf. Oder machet eine Brüh mit Malvasier oder andern guten Wein darüber; Wer will, kan Zucker und Trisanet darauf streuen; Oder man kan auch ein wenig Saurach- oder Weinlegelein-Safft, jedoch gantz zuletzt, darunter giessen, daß sie davon schön roth werde. Wann ihr es nun anrichten wollet, leget das Gefüllte übersich, bestecket es mit Pistazzien-Nüßlein oder geschnittenen Mandeln, und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

20. Gebratene Krebse.

Siedet die Krebse, wie sonsten, machet die Schwäntze und Scheeren aus, streuet Mehl darauf, und bratet sie in Butter, hernach thut sie in einen Topff oder Hafen, giesset Fleischbrüh daran, würtzet es mit Pfeffer, und Muscaten-Blumen, lasset es auffsieden, dann thut ein wenig Butter darein, und richtet es an.

21. Krebse gespickt und gebraten.

Nimm recht grosse Krebse, siede sie, mache die Schwäntze und Scheeren fein gantz aus, schneide kleine dünne Stücklein Speck, spicke die Schwäntze und Scheeren fein zierlich mit einer subtilen Spick-Nadel, stecke sie an kleine höltzerne Spießlein, etwan einer Viertel-Ehlen lang, und daß jede Persohn eines bekomme, du must aber immer einen Schwantz und eine Scheer, eines um das andere anstecken; Nimm dann kleinere Krebse, siede und körle sie aus, brate die Schwäntze und Scheeren ein wenig in Butter, mache eine Brüh von Wein, Fleischbrüh, Gewürtz, Semmel, und Butter, wenn es gekocht, so giesse es auf die Krebse, daß sie noch damit auffkochen; Dann lege die Spießlein mit denen Krebsen auf den Rost, lasse sie fein gelblicht braten, und begiesse sie mit zerlassener Butter; Nimm hernach die andern Krebse, richte sie in eine Schüssel, lege die Spießlein darauf, so bekommt ein jedes von denen ausgemachten, nebst einem Spießlein. NB. Wann man genug grosse Krebse hat, so kan man auch die Spießlein allein geben.

22. Gebachene Krebse.

Nehmet die gesottenen Krebse, thut die Nasen und Schalen von denen Schwäntzen / und das Unreine davon, schneidet auch die Füsse ab, machet die Scheeren auf; Darnach macht ein Teiglein an, von Eyerdottern

und geriebenen Brod, und saltzt es ein wenig, legt die Krebse darein, und bachet sie fein gemach. Wollt ihr eine Brüh darüber haben, so giesset Wein in ein Häfelein, thut Zucker, Muscaten-Blumen, Cardamomen und Zimmet darein, lasset es sieden, und richtet sie alsdenn über die gebachenen Krebse.

23. Gebachene Krebse, auf andere Art.

Nimm die Krebse und siede sie ab, wie gebräuchlich; Ziehe dann die Schalen herab, schneide die Füsse davon, und thue das Bittere heraus; Wer will, kan die Scheeren daran lassen, die Schalen aber auf das schönste ablösen, damit alles aneinander bleibe; Oder man kan auch die Scheeren davon abnehmen, und besonders ausschählen, nach eigenen Gefallen. Hernach mache einen Teig an, von schönen Mehl und Wein / saltze ihn ein klein wenig, ziehe die ausgeschählten Krebse durch den Teig, und bache sie aus einem Schmaltz schön hell heraus; Gieb es also trocken; oder mache eine süsse oder auch eine Krebs-Brüh darüber, nach deinem Gefallen. NB. Zu diesen gebachenen Krebsen kan man auch einen andern Teig anmachen, von Mehl, Eyern, und ein wenig Kern oder süssen Raum; Oder auch von schönen Mehl und lauter Milchram, welcher Teig aber sehr lang gerühret werden, und der Milchram nicht zu sauer, doch auch nicht zu süß seyn muß.

Besiehe den dritten Theil Num. 285.

24. Krebse zu sieden.

Erstlich waschet die Krebse aus einem Wasser, thue selbige in eine Pfanne, giesset Wasser daran, werffet eine gute Hand voll Saltz darein / nachdem der Krebse viel oder wenig sind, ingleichen auch Kümmel und Pfeffer, setzet sie geschwind über das Feuer, decket es mit einer Stürtzen zu, und lasset es sieden; Wann sie nun zu sieden angefangen, nehmet die Stürtze hinweg und verfaumet es; So man nun siehet, daß sich die Schwäntze oder Scheeren gerne lösen, so haben sie genug gesotten; Dann schwinget sie in der Brüh wohl herum, oder übergiesset sie ein- oder zweymahl damit, seyhet dann selbige davon wohl ab, werffet ein klein Stücklein Butter darein, und schwinget es in der Pfannen ob dem Feuer noch ein- und andermahl herum, so werden sie schön glänzend; Schüttet sie dann auf ein Tuch, und leget es fein ordentlich in eine Schüssel, daß die Scheeren herauswärts kommen; Streuet Petersilien-Kraut, auch, so es beliebt, abgezupffte blaue Borretsch oder Borragen, ingleichen auch andere Blümlein, untereinander gemenget, darauf; Auf den Rand der Schüssel aber Pfeffer, Ingber und Saltz; Oder leget auf die vier Ecken der Schüssel nur kleine Häufflein von diesem Gewürtz,

würtz, decket diese Schüssel mit einer andern zu, und traget sie auf den Tisch.

Oder:

Man kan es auch auf diese Weise machen: Wann nemlich die Krebse allerdings abgesotten worden, wie vorgedacht, so seyhet das Wasser davon ab, und giesset ein halbes Gläßlein oder mehr Wein darüber, nachdem der Krebse viel seynd, schwinget sie ob dem Feuer herum, und seyhet den Wein wieder herab; schüttet die Krebse auf ein Tuch, und leget sie auf eine Schüssel, wie vorgedacht. Oder: Wann die Krebse allerdings abgesotten, etlichemahl mit dieser Brüh übergossen, und reinlich abgeseyhet seyn, kan man an statt des vorgedachten Weins, ein wenig gutes Oel über die Krebse in der Pfannen giessen, und solche über den Feuer herum schwingen; Dann in die Schüssel legen, und entweder also auf- und vortragen; Oder auch eine Brüh mit Oel, Pfeffer und Wein, welches in eines jeden Belieben stehet, darüber machen. NB. Es sollen auch die Krebse sehr gut und wohlgeschmack seyn, wann man sie, ehe man sie siedet, einen halben Tag oder etliche Stunden in eine kalte Milch legt, sie müssen aber von der Milch bedeckt seyn, folgends werden sie heraus genommen, und also auf bekannte Weise zugerichtet.

25. Krebse auf besondere Manier zuzurichten.

Siedet die Krebse auf erst beschriebene Art, löset die Schwäntze und Scheeren aus, bestreuet sie mit Mehl, lasset sie in einem Pfännlein mit Butter braten, leget selbige gleich so fort in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh darüber, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatenblumen, lasset sie auffieden, werfet zuletzt ein Stücklein Butter darein, und richtet sie an.

26. Krebse mit grünen Erbsen.

Wann sie gesotten, machet sie auf, säubert sie von den unreinen und den überflüssigen Schalen, thut sie in einen Topff, gebet Fleischbrüh und grüne Erbsen daran, wenn die Erbsen hart seyn, so siedet sie zuvor in Fleischbrüh ab, darnach thut die Krebse darein, auch Pfeffer, Butter, und gehackten Petersilien, lasset sie auffieden, darnach richtet sie an.

27. Krebse mit Spargel.

Siede die Krebs, und mache die Scheeren, die Nasen und oberste Schalen vom Schwantz davon ab, siede den Spargel auch ab, lege die Krebs und

Spargel ordentlich in die Schüssel, gieß Fleischbrüh, Butter, Pfeffer, und ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es auf der Kohlpfannen aufkochen.

28. Einen grossen Krebs zu machen.

Nehmet kleine Krebse, siedet sie, thut die Schwäntz und Scheeren heraus, hacket sie nebst hartgesottenen Eyern, ein wenig Rinds-Marck, und röstet gehackte Petersilien und geriebene Semmel in Butter, thut die gehackten Krebse dazu, würtzet und saltzet sie, schlaget zwey oder drey Eyer daran, rühret es untereinander, machet eine Füll daraus, dann lasset bey einem Töpffer eine Form machen wie ein Krebs, ungefehr drey Viertel-Elen lang, schmieret dieselbige mit Butter, drucket sie von der obigen Füll fein derb ein, lasset sie eine Weile stehen, dann machet ihn loß mit einem Messer, küppet oder wendet ihn fein sachte um in eine Bratpfanne, stecket ein wenig Butter darunter, schicket ihn zum Becken, oder bachets im Oefelein, daß er eine Rösche bekommt, leget ihn fein säuberlich aus in eine Schüssel, machet eine Krebs-Brüh darüber, oder man kan auch gefüllte Krebs darum legen.

29. Krebse in einer Raum-Brüh.

Siede und putze die Krebse wie mehr gemeldet, mache eine Brüh von Raum, Semmel-Krummen, Butter und Muscatenblumen, lege die Krebse in die Schüssel, gieß die Brüh darüber, setze sie auf ein Feuer-Becken oder Kohlpfannen, und laß sie aufkochen, bestreue sie mit gantzer Petersilien, du kanst auch, wann du wilt, einen Eyerdotter in die Brüh schlagen.

30. Krebse mit harten Eyern.

Wann die Krebse gesotten, so ziehe ihnen die Nasen ab, samt den kleinen Beinen und Fasen, und die Schalen vom Schwantz, doch lasse einen Ring herum, so fällt er nicht so bald heraus, die Scheeren laß daran, dann brate sie in frischer Butter, sie muß aber nicht braun seyn, siede indessen drey oder vier Eyer hart, setze auch Rindfleisch-Brüh, Gewürtz und geriebene Semmel in einen Töpfflein zum Feuer, dazu gehackte Petersilien und Butter, wenn es aufgekocht, so giesse es auf die Krebs, dann nimm die Eyer, schneide sie halb voneinander, thue die Dottern heraus, das Weisse schneide fein dünn und länglicht wie Kraut-Salat, thue es zu den Krebsen, richte sie an, so siehet es roth, weiß und grün untereinander, die halbe Dottern lege auf den Rand / und dazwischen häuffig Petersilien.

31. Krebse in Nudeln zu machen.

Man soll ein Bröcklein Schmaltz im Wasser zergehen lassen, und mit schönen Mehl und Eyern einen Teig anmachen, denselbigen ferner so dünn auswälchern, als wann man Schlicht-Krapffen machen wollte, dann von dem Blat mit einem Rädlein viereckigte Flecklein abrädeln, und in ein heiß Schmaltz werffen, aber gleich wieder heraus thun, damit sie nicht braun werden, darnach soll man abgesottene Krebse aufthun, die Hälse und Scheeren fein zwischen die gebachene Flecklein auf eine Schüssel legen, und hin und her Butter darzwischen, darnach einen guten Kern daran giessen, doch nicht zuviel, nur daß die Nudeln anziehen können, auf einer Glut ein wenig sieden lassen, so ist es fertig.

32. Eingemachte Krebse.

Siede die Krebse ein wenig, brühe sie aus, schähle die Schwäntz und Scheeren, thue das Aederlein davon, röste sie in Butter, das andere aber alles, als den Bauch mit den kleinen Füssen, die kleine Scheeren und Schalen stoß in einen Mörsner wohl klein, auch zwey Schnitten gebähte Semmel darunter, und gieß ein gut Glaß Wein darzu, treibe das miteinander durch ein enges Sieblein oder Seyher, thue es in einen Topff, giesse ein wenig Eßig darzu, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Zimmet und Saffran, thue Zucker daran, daß es weder zu süß noch zu sauer ist, alsdenn thue auch die gebachene Krebse dazu, laß ein wenig miteinander sieden, dann richte es an.

33. Ein gut Essen von Spargel, Krebsen und Morgeln.

Nimm Spargel, schneide denselbigen klein würfflicht, thue gute frische Morgeln dazu, laß überwallen, koche alsdann ein halb Schock oder dreyssig Krebs, brichs aus wie zu einen Ragoust, mache aus den Schalen eine dicke Sauce mit Brod, und treibe es durch einen Seyher oder Durchschlag, thue den Spargel/ Morgeln und Krebse in die Sauce oder Brüh, laß ein wenig miteinander sieden, über einen gelinden Kohlfeuer/ mit Muscatblüh und weissen Pfeffer, laß nicht länger als eine halbe Viertel-Stund lang miteinander kochen, sonst möchten dieselbigen Krebse schwartz werden, nimm alsdenn die gröSten Schalen von den Krebsen, und mache ein Gefülsel oder Füll von Krebsen/ fülle damit die Schalen, und bachs aus dem Schmaltz, schneid es mitten voneinander, und richte es an.

34. Schnecken zu braten.

Nimm von den gröSten Schnecken so viel beliebet, lasse selbige aufkochen, löse sie aus, lasse die Schalen oder Häußlein recht reinigen, schneide die schwartze

schwartze Haut von denselbigen und das Harte hinweg, alsdann vermische die Schnecken mit geriebener Semmel und Gewürtz, Negelein, Pfeffer und Saltz/ thue Schnecken in eine Schalen, und setze diese Schnecken-Schalen alsdann zusamt den Schnecken auf den Rost, der zu denselben besonders gemacht ist, giesse geschmoltzene Butter oder Baum-Oel darein, brate sie also auf dem Rost, streue im wehrenden braten geriebene Semmel darüber, und setze ein Häußlein neben das andere auf eine Schüssel, tropffe Citronen-Safft darüber, reibe eine Muscatnuß darauf, und gieb sie also warm, sollte es belieben, kan man sie mit Baum-Oel an statt der Butter eben also braten.

35. Schnecken gespickt zu braten.

Die Schnecken werden erstlich mit einem sied-heissen Wasser / und ja mit keinem kalten übergossen, weil sie sonst gerne auszukriechen pflegen; alsdann zusamt ihren Häußlein so lang gesotten, biß sich die Deckelein oben lösen und aufspringen wollen, etliche pflegen in dem Sud ein Händlein voll Saltz, oder eine Asche, so nicht mit Kohlen vermischet ist, darein zu werffen; in solchem Fall aber muß man die Häußlein nach dem Sud wohl abwaschen, damit nichts von der Asche daran hängen bleibe; dann werden die Schnecken aus denen Häußlein heraus genommen, die Haut samt denen Schwäntzlein herab gezogen, das Harte vornen an dem Kopff hinweg geschnitten, das übrige aber mit Saltz gerieben, und in einen heissen Wasser noch ein oder zweymal auf das reinlichste abgewaschen; wiewohl sie einige nicht mit Saltz reiben, sondern nur allein waschen, vermeinend, daß sie auf solche Art kräfftiger und wohlgeschmacker verbleiben sollen, stehet demnach beedes zu eines jeden Belieben. Wann nun die Schnecken solchergestalt auf das reinlichste geputzet sind, lasset sie in einer Fleischbrüh eine gute Stunde lang sieden, streuet Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh darein, lasset die Gewürtz mitsieden, und wann die Schnecken gebührender massen gesotten haben, machet, daß sie in einer Schüssel wohl abgeseyhet erkalten, spicket sie dann, vermittelst einer subtilen Spicknadel, mit dünn geschnittenen Speck, so klein als immer möglich. Bratet sie hernach an einem subtilen Spießlein, machet ein wenig Baum-Oel oder Butter in einem Pfännlein heiß, und beträufft sie damit, bratets so lang biß der Speck braun wird; Ziehet selbige hernach vom Spießlein, leget sie in eine Schüssel, giesset ein warmes Baum-Oel oder Butter, und etwann einen oder zwey Löffel voll von der obigen Schnecken-Brüh, darinnen sie Anfangs gesotten haben, daran, setzet die Schüssel auf eine Glut- oder Kohl-Pfanne, lasset die Schnecken darinnen noch einen Wall thun, und traget sie zu Tisch; Leget aber eine oder mehr Citronen darzu auf, damit man den Safft von selbigen nach Belieben darein drucken könne.

36. Schnecken zu braten, auf andere Art.

Putzet, siedet und bereitet die Schnecken, wie vorgedacht, saltzet und würtzet sie mit Pfeffer, ein wenig Cardamomen und Muscatenblüh; schlaget dann jeden Schnecken besonders in ein Netz / stecket sie an ein Spießlein, und bratet selbige bey einem gähen Feuer ab, oder man kan sie auch zusamt dem Spießlein auf einen Rost legen und braten; zum öfftern aber, (man bediene sich gleich dieser oder jener Art,) mit Butter beträuffen, in eine Schüssel legen, und entweder Citronen- oder sauern Pomerantzen-Safft darauf drucken.

37. Schnecken zu braten, noch anderst.

Nimm frische Schnecken, reibe die Häußlein mit einem trockenen Tuch ab, setze sie auf einen Rost über glüende Kohlen; wann dann die Deckel abspringen, so thue die Schnecken heraus, und lege sie in eine Schüssel, schneide aber zuvor die Schwäntzlein zusamt den harten Theil am Kopff davon, und ziehe die Haut ab, oder aber lasse es alles, einig anderer Gebrauch nach, beysammen; giesse dann ein gutes Baum Oel daran / saltze und pfeffer solche, und lasse sie eine gute Weile darinnen liegen; Indessen putze die Häußlein auf das schönste, reibe solche wohl mit Saltz ab, und wasche sie aus etlichen Wassern wohl aus, damit sie schön weiß werden; giesse dann von dem Oel, darinnen die Schnecken gelegen sind, etwas wenigs in ein jedes Häußlein, und stecke einen Schnecken darein; setze dann besagte Häußlein auf den Rost über ein Kohl-Feuer, lasse sie allgemach pratzeln, giesse noch mehr Oel darzu, streue Pfeffer und Saltz darein, und erhalte die Häußlein stetig voll; drucke zuletzt nach Belieben Citronen-Safft darein, und trags zu Tisch.

38. Schnecken zu braten in einer Sardellen-Brüh.

Setze eine Bratpfannen auf einen Rost über eine gute Glut oder Kohl-Feuer, giesse ein wenig frisches Baum-Oel darein; lege dann die gespickte Schnecken darein, und lasse sie so lang pratzeln, biß die Schnecken braun werden, mache alsdann nachfolgende Brüh von Sardellen darüber: Wasche zwey oder drey Sardellen im frischen Wasser dreymal ab, wässere sie ein wenig, gräte selbige aus, und laß in einer Fleischbrüh sieden, biß sie weich werden; zwinge selbige dann durch einen Seyher in ein Häfelein, giesse noch mehr Fleischbrüh und ein wenig Wein daran, doch also, daß es nicht zu dünn werde, streue Muscatenblüh, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen darein, giesse etwas Oel dazu; laß dann diese Brüh noch einmal aufsieden, richte sie über die gebratene Schnecken in eine Schüssel, streue klein und würfflicht-geschnit-

tene Schelffen von Citronen darauf, und drucke etwas von derselben sauern Safft darein.

39. Schnecken gesotten in einer Sardellen-Brüh.

Putzet und siedet die Schnecken, wie Num. 35. auf das deutlichste berichtet worden, und machet dann diese gleich jetzo bey den gebratenen Schnecken beschriebene Sardellen-Brüh darüber; wiewohl man auch die Sardellen, an statt der Fleischbrüh, mit ein wenig von dieser Brüh, worinnen die Schnecken gesotten haben, durchzwingen, und nach Belieben etwas Wein mit zugiessen kan, doch muß man Achtung haben, daß die Brüh etwas dicklicht werde.

40. Schnecken in einer Butter-Brüh zuzurichten.

WAnn die Schnecken allerdings samt denen Häußlein abgesotten, und sauber geputzt worden, wie zu erst gedacht, kan man sie in ein Häfelein thun, Pfeffer darauf streuen/ ein wenig miteinander schwingen, und in einen Keller setzen, so bleiben sie gut biß den andern Tag; Wann man sie nun speisen will, giesset eine Fleischbrüh daran, und lasset sie eine gute Stund, oder auch wohl zwey oder dritthalbe Stunden sieden, wiewohl sie offt von so langen Sieden zäher und härter werden; wann sie nun fast halb abgesotten sind, brennet ein in Butter geröstetes Mehl daran, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh; zuletzt thut einen guten Theil Butter daran, damit es ein dicklichtes Brühlein werde, oder mischet an statt des Mehls gleich zu Anfangs ein wenig geriebene Semmel oder Eyer-Brod darunter, und lasset es mit sieden; wer will, kan auch Citronen-Safft darein drucken. Wann sie nun in eine Schüssel angericht sind, bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen: Oder man kan auch einen dürren klein-geriebenen Majoran in diese Brüh thun, aber nicht gar viel/ damit sie nicht unannehmlich werde, und muß man den Majoran erst, wann die Schnecken fast fertig sind, hinein thun, alsdann aber keine Citronen darein drucken. Will man aber die Schnecken in den Häußlein anrichten, muß man solche Häußlein zuvor gantz sauber putzen, wie gedacht; dann in jedes derselben ein wenig Butter stecken, die Schnecken darzu hinein schieben, und allesamt in einen stollichten Hafen schütten, die Brüh, darinnen sie gesotten haben/ darüber giessen, und samt denen Häußlein einen Wall thun lassen. Oder man kan sie auch, indem die Häußlein gefüllt seyn, gleich in die Schüssel setzen, alsdann diese Brüh, darinnen sie gesotten haben, darüber giessen, und nur einen einigen Wall in der Schüssel thun lassen; Dabey dann zu erinnern, daß man die Häußlein, nachdem sie sauber geputzt seyn, an einem warmen Ort stehen, und recht austrocknen lasse, und sodann die Schnecken wohl heiß wiederum in dieselbige fülle.

41. Schnecken in einer Butter-Brüh, auf andere Art.

Richte und bereite die Schnecken zu, wie oben gedacht, setze sie auch in einer Fleischbrüh zum Feuer; indessen stosse eine Knoblauch-Zehen, oder kleine Chalotten-Zwiebeln; Wann nun die Schnecken in der Brüh eine Weile gesotten, würtze sie mit Pfeffer und Cardamomen; hernach thue von den gestossenen Knoblauch in ein jedes Häußlein derselben, welche zuvor wohl geputzt seyn müssen, ein wenig Butter, und einen einigen Schnecken, setze solche auf einen Rost über Kohlen; wann sie anheben zu pratzeln, hebe sie nacheinander herab in eine Schüssel; Indessen laß die Brüh, darinnen sie gesotten, samt einen guten Stuck Butter aufsieden, damit es ein dicklichtes Brühlein werde, und richte solches in die Schüssel über die Schnecken an.

42. Schnecken in einer Butter-Brüh, noch anderst.

Lasset die Schnecken samt denen Häußlein anderthalbe Stunden lang sieden; nehmet sie aus denselben heraus, leget selbige in ein sied-heisses Wasser, waschet sie schön heraus, putzet sie, und ziehet ihnen die Haut ab, wie schon gedacht, schneidet auch das Harte davon, werffets wieder in ein heisses Wasser, und waschet sie nochmal reinlich aus; indessen mischet Pfeffer und Saltz in einer Schüssel untereinander, und schwinget die Schnecken darinnen, waschet und putzet die Häußlein auf das schönste, die Schnecken aber thut in einen Hafen, giesset Fleischbrüh daran, mischet ein gehacktes Petersilien-Kraut darunter, würtzet es mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscatenblüh, werffet ein Stück Butter darein, und lasset es wohl sieden; Zuletzt wann man es fast anrichten will, thut zimlich viel Butter darein, und lasset sie noch ein wenig aufsieden; füllet sie dann wohl heiß in die Häußlein, leget selbige in eine Schüssel, und giesset die siedende Brüh darüber, jedoch also, daß die Häußlein recht damit angefüllet werden, und traget sie dann zu Tisch.

43. Schnecken in einer Knoblauch-Brüh.

Wann die Schnecken mit denen Häußlein besagter massen abgesotten worden, nehmet sie heraus, reibet selbige mit Saltz und Wasser ab, schneidet sie in vier Theile, doch daß sie aneinander hangen bleiben, werfft sie in einen Topff oder Hafen, giesset Oel und etwas Fleischbrüh daran; hacket auch ein wenig Petersilien-Kraut, und eine einige Knoblauch-Zehen, mischet es unter die Schnecken in den Hafen, streuet Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh darein, und lasset es alles zusammen über einen Kohl-Feuer pratzeln, biß die

Schnecken schön gelblicht werden, denn sie müssen in dieser Brüh gleichsam braten, und richtet sie zusamt derselbigen an.

44. Schnecken in Oel zu braten.

Die Schnecken müssen zusamt denen Häußlein im Wasser gesotten, und sauber abgeputzet werden, wie schon zum öfftern gedacht; Setze sie in einer Fleischbrüh zu, würtze sie auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, und koche sie allerdings wie die Schnecken in der Butter-Brüh Num. 41. und 42. nur daß an statt der Butter ein gutes Baum-Oel, und zwar nur eine kleine Weil, ehe mans anrichten will, wie auch zuletzt ein klein Stücklein Butter daran gethan werde, jedoch nach Gefallen. Man muß auch ein gut Theil Citronen-Safft darein drucken, und gegen das Ende klein-geschnittene Citronen-Schelffen mit sieden; dann kan man alles zusammen in eine Schüssel anrichten, und mit andern frischen Citronen-Schelffen überstreuen; will man aber die Schnecken in die Häußlein füllen, steht es in eines jeden Belieben.

45. Schnecken in Oel, auf andere Art.

Man richtet die Schnecken allerdings zu wie oben gedacht, setzet sie in der Fleischbrüh zu, und wann sie eine Weile in derselben gesotten haben, giesset man ein wenig Wein darzu; oder man kan auch die erste Brüh gar herab seyhen, und wieder eine frische Fleischbrüh, samt ein wenig Wein daran giessen, und so dann würtzen, wie in vorhergehenden gedacht, auch zugleich ein wenig Oel mit sieden lassen. Zuletzt kan man noch mehr frisches Oel daran giessen, auch wohl einen guten Theil Citronen-Safft darein drucken, etliche dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen, samt einem Stücklein Butter mit auffsieden lassen, auch so es beliebt im Anrichten einen Eyer-Dottern in die Brüh rühren, und entweder die Schnecken in die Häußlein füllen, oder aber also zusamt der Brüh anrichten.

46. Schnecken in Oel noch anderst.

Siedet und putzet die Schnecken, wie bekannt, und im vorigen bereits gelehret worden, giesset in einen Häfelein Fleischbrüh daran, würtzets mit Pfeffer und Muscatenblüh, und lasset es sieden, hacket inzwischen ein einiges kleines Zwiebelein, röstet es in Oel, und zuletzt ein wenig Mehl damit, giesset es an die Schnecken in dem Häfelein, und lasset sie damit sieden. Wer will, kan auch ein wenig klein-gehacktes Petersilien-Kraut mit beymischen; sollte des Oels zu wenig seyn, kan man zuletzt noch etwas zugiessen, und dann die Schnecken entweder in die Häußlein füllen, und zusamt der Brüh, oder auch

ohne

ohne dieselbe also blos anrichten, und mit der Brüh doch gleichwohl auftragen.

47. Schnecken in Oel, auf eine andere Weise.

Lasset die Schnecken, zusamt denen Häußlein, in warmen Wasser sieden; Nehmet oben die Deckelein davon herab, ziehet die Schnecken aus dem Häußlein ein wenig, aber doch nicht gantz heraus, schneidet das vörderste vom Kopff, und etwas von der schwartzen Haut hinweg; Putzet die Häußlein auf das reinlichste von aussenher ab, setzet sie zusamt denen Schnecken nach und nach auf den Rost, streuet in jedes derselben ein wenig Saltz und Pfeffer, giesset Oel darein, schüret Kohlen unter, und lasset sie sieden, aber nicht zu lang, damit sie nicht zu zäh werden; Wann die Häußlein leer werden, giesset noch mehr Oel hinein, setzet sie nacheinander in eine Schüssel, und traget selbige, weil sie noch warm sind, zu Tisch.

48. Schnecken in Oel, noch auf eine andere Weise.

Siede die Schnecken in Wasser und Saltz, biß die Blätlein oder Deckelein herab gehen; Nehmet sie mit samt den Schwäntzen aus denen Häußlein, lasset die Schwäntze und Schnäbel daran, und schneidet nichts hinweg; Beliebt es aber, so kan man das Harte am Kopff davon schneiden, und die Haut abziehen; Dann waschet sie ein wenig, leget selbige in eine Schüssel, giesset lauter Eßig und Oel daran, streuet Pfeffer und ander beliebiges Gewürtz darein, setzet sie auf ein Kohlfeuer/ decket solche zu, lasset sie auf der Kohlen sieden, und traget sie auf.

49. Schnecken zu bachen.

Wann die Schnecken samt denen Häußlein abgesotten, und reinlich geputzt seynd, saltzet sie ein wenig/ und schwinget selbige in Mehl, bachet sie im Schmaltz, wie ein anderes Gebachens; Traget sie dann entweder also trocken zu Tisch, oder aber macht eine Butter-Brüh darüber; Wiewohl man auch an statt der Butter, Oel darzu gebrauchen kan. Oder man kan die Schnecken auch in einem Erbsen-Mehl schwingen, wie oben gedacht bachen, und eine süsse Brüh darüber machen. NB. Solche Schnecken müssen aber in denen Häußlein etwas länger sieden, als andere. Oder man kan sie, nachdem sie geputzt seynd, zuvor wohl ein wenig in einer Fleischbrüh absieden, ehe sie gebachen werden, damit sie etwas verdaulicher sind.

50. Schnecken mit Eyern zuzurichten.

Siedet und putzet die Schnecken, wie gebräuchlich, hacket sie darnach fein klein; Siedet zwey Eyer hart, und hacket das Gelbe allein unter die Schnecken, thut Butter daran, pfeffert selbige / füllet sie wieder in die Häußlein, so zuvor fleißig geputzt seyn müssen, setzet sie auf einen Rost, lasset selbige braten, so gisten sie schön; Setzet sie in eine Schüssel, und traget sie zu Tisch. Oder aber machet indessen eine Brüh zusammen, und giesset sie also siedend darüber. Oder: Man kan auch von denen Schnecken selbst eine Brüh darüber machen: Indem nemlich selbige, wann sie, wie gebräuchlich, abgesotten worden, gar klein gehackt, in einer Fleischbrüh gesotten, hernach durchgezwungen, und mit allerley guten Gewürtz gewürtzet werden; Auch thut man ein gut Theil Butter daran, damit es ein dicklichtes Brühlein gebe, und giesset es also siedend über die Schnecken.

51. Schnecken in einer sauern Brüh.

Wann die Schnecken allerdings geputzet, leget sie in einen stollichten Hafen, giesset Eßig und Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer und Muscaten-Blüh, thut ein gut Theil Butter darzu, bedecket den Hafen mit einer Stürtzen, und lasset die Schnecken so lang dämpffen, biß sie fertig seynd.

52. Schnecken in einer sauern Brüh mit brauner Butter.

Nehmet die Schnecken aus ihren Häusern, reiniget und putzet sie auf die schon in obigen angewiesene Art, lasset sie in Fleischbrüh so lang sieden, biß sie weich sind, nehmet sie aus den Topff und richtet sie in eine Schüssel / brennet braune Butter darüber, streuet Pfeffer darauf, giesset ein wenig von obiger Fleischbrüh, worinnen die Schnecken gesotten haben, daran, drucket Citronen-Safft darein, und lasset es alles auf einer Glut, in der Schüssel, nochmahl auffsieden, zuletzt streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf, und traget sie zu Tisch.

53. Schnecken in einer Erbsen-Brüh.

Wann die Schnecken und Häußlein geputzt sind, so thut solche in einen stollichten Hafen, giesset eine Erbsen-Brüh daran, pfefferts und lassets ein wenig sieden, darnach thut sie heraus, und dürren geriebenen Majoran, Muscatenblüh, auch Pfeffer daran; Leget in jedes Häußlein ein Plätzlein

lein Butter, darnach den Schnecken, und wieder ein wenig Butter darauf, setzet sie alsdann alle zusammen in einen stollichten Hafen, giesset die Erbsen-Brüh wieder daran, und lasset sie noch etwas kochen.

54. Eine Lunge, wie daraus Morgeln oder Maurachen zu machen.

Nimm eine Kalbs-, Schaafs-, Geiß- oder Ziegen-Lunge, wiewohl die vom Schaaf am besten hierzu dienen soll; Wasche und siede sie ab/ thue die Lungen-Blätlein davon heraus, hacke die Lunge wohl klein, mische ein wenig Semmel-Mehl darunter, schlage Eyer daran, würtze sie mit Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen, rühre alles wohl durcheinander, und formire Morgeln daraus, mache sie aber fein förmlich, daß sie oben ein wenig zugespitzt, nicht gar zu lang, und unten ein wenig dicklicht seynd; Mache ferner einen Teig an, von ein wenig Mehl und einem Eyerdötterlein, wie einen Raviolen-Teig, er muß aber etwas gesaltzen werden; Alsdann wälchere denselben, daß er etwan eines Messer-Rucken dick verbleibe; schneide dann kleine Stücklein daraus, wälchere oder winde sie über einen Pfriemen oder Spindel, daß sie wie ein Morgeln-Stiel anzusehen, stecke selbige fein gemach in die bereits formirte Morgeln, siehe aber wohl zu, daß sie nicht zerfallen; Mache in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, lege diese gemachte Morgeln hinein, und bache sie nach und nach schön gelblicht heraus; Schlichte sie dann in eine Schüssel/ mache eine gute Fleischbrüh siedend, thue Gewürtz und Butter daran, giesse sie über die Morgeln, und lasse sie also in der Schüssel auf einer Kohl-Pfannen aufsieden.

55. Leber- und Mägenlein zu kochen.

Wann die Leber- und Mägenlein reinlich geputzt, und ausgewaschen sind/ so thut erst die Mägenlein in ein Häfelein, giesset eine gute Fleischbrüh daran, an welche man, so sie wohl gesaltzen wäre, ein klein wenig Wasser darzu giessen kan, und lasset dieselbe eine Weile sieden, biß sie halb weich sind; Alsdann leget die Leberlein auch darzu hinein, und lasset sie ferner sieden, biß alles wohl weich ist; Hernach seyhet die Brüh davon herab, schneidet die Mägen- und Leberlein halb voneinander/ thut sie in ein stollichtes Häfelein, giesset nochmahl von dieser Brüh, darinnen sie gesotten haben, etwas daran, oder auch, so man will, ein wenig frische Brüh, wann sie etwan noch zu hart gesaltzen wäre; Thut Pfeffer, Muscatenblüh, Ingber, und ein gut Theil Butter daran, lasset auch etwas von gedachten Petersilien-Kraut mit

darin-

darinnen sieden, setzet selbige in eine gute Glut oder Kohlfeuer, und lasset sie wohl auffsieden, daß es ein dickes Brühlein werde; Richtet sie dann an, streuet wieder ein wenig frisch-gehacktes Petersilien-Kraut darauf, und traget selbige zu Tisch.

56. Leber- und Mägenlein zuzurichten, auf andere Art.

Lasset die Mägenlein zuvor in einer Fleischbrüh allein absieden, biß sie ein wenig weich werden; Dann thut die Leber- und Mägenlein zusammen, in ein anderes stollichtes Häfelein, und machet eine Capern Brüh darüber, wie selbige bey dem Kalbs- oder Lamms-Fleisch, im Neunten Theil, beschrieben zu finden, lasset es also miteinander sieden, und richtet sie dann in eine Schüssel.

57. Briese zu sieden.

Nehmet die Briese, waschet sie sauber, schneidet die Ohren ab, und werfet dieselbe hinweg, lasset ein wenig von der Drossel daran, und sodann alles in einer Fleischbrüh eine halbe Stund lang sieden; Nehmet selbige heraus, schneidet sie Plätzlein-weiß, thut es in ein stollichtes Häfelein, giesset ein wenig Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer, Ingber, und Muscatenblüh, lasset sie noch eine Viertel-Stund sieden; Alsdann, wann man es schier anrichten will, thut einen halben Vierling, oder Achtel-Pfund, Butter daran, und lasset sie noch ein und andern Sud thun, daß es ein dickes Brühlein werde. Oder man kan auch wohl ein wenig klar-geriebenes weisses Brod anfänglich gleich mit sieden, oder auch ein Stäublein Mehl in Butter rösten und sieden lassen; Hernach aber darff man zuletzt nicht gar zu viel Butter darzu nehmen. Wann sie nun angerichtet werden, drucket eine Citronen darauf, und bestreuet sie mit dergleichen klein- und würfflicht-geschnittenen Schelffen.

58. Hattuel von Kälber-Briesen mit Hüner-Lebern und Speck.

Schneide die Kälber-Briese und Hüner-Lebern in kleine Stücke, auch kleine Scheiben Speck, stecke es dick zusammen auf einen kleinen Spieß, wie eine Spick-Nadel, bestreue es mit geriebenen Brod, Pfeffer, Saltz, wende es vorher in Butter um, brate es auf dem Rost, richte es an, so ist es fertig. Wenn es angerichtet wird, muß ein wenig Citronen-Safft dabey seyn, oder mache eine Brüh darüber.

59. Ein

59. Ein vortrefflich Ragoust zu machen von Briesen, Hahnen-Kämmen und Morgeln.

Nimm von zwantzig jungen Hahnen die Kämme, lasse sie mit Wasser überwallen, und ziehe denselben die Haut ab, nimm Morgeln, und drey Kälber-Briese, lasse sie ebenfalls überwallen, schneide die Briese in Stücklein, und thue sie zu denen Hahnen-Kämmen; Nimm ein' Französisches Geschirr oder Hafen, dann ausgelassenen Speck oder Butter, thue etwas Mehl darzu hinein, und lasse beydes schön braun werden; Alsdann thue alles zusammen in die braune Butter, samt ein wenig braunen Just oder Brüh, ingleichen Citronen-Safft, gestossene Muscatenblüh, Pfeffer, Negelein, und Saltz, lasse es kochen, daß es eine rechte Sauce oder Brüh bekommt; Lege alsdenn zwey gebratene und gespickte Tauben auf das Ragoust, und ziere es mit gebachenen Artischocken.

60. Ein Ragoust von Milch-Fleisch oder Kälber-Briesen.

Überwalle die Briese in Wasser, schneide sie in dünne Scheiben, lege sie in ein Geschirr mit guter Fleischbrüh, würtze sie mit Negelein, Pfeffer, Muscaten-Blumen, Saltz und Citronen-Safft, lasse es kochen, dann ein wenig Butter zergehen, und röste Mehl, Chalotten, und Champignons darinnen / thue solche darzu hinein, und lasse es noch einmahl durchkochen; Wann man es anrichten will, kan man braunen Just oder Brüh, auch Citronen-Safft darein thun. Ferner ziere es mit kleinen frischen Schaafs-Zungen, welche vorhero gespickt, und am Spieß gebraten worden, schön aus.

61. Ein Ragoust von Milch-Fleisch oder Kälber-Briesen, auf andere Art.

Wasche die Kälber-Briese sauber ab, überschüpffe und schneide sie in Stücklein, röste ein wenig Mehl in Butter braun, thue auch etwas gehackte Zwiebeln daran, und lasse sie mit rösten; Lege diese in Stücken zerschnittene Kälber-Briese darzu hinein, würtze sie mit Pfeffer, Muscaten-Blumen, auch ein wenig Negelein, giesse alsdann Fleischbrüh darauf, und lasse es gar kochen.

62. Kälber-Briese mit Eyerdottern.

Schneide vier Briese zu Plätzlein, und röste sie in Schmaltz; Lege sie hernach in einen stollichten Hafen, klopffe vier Eyerdottern, giesse halb Wein und halb Wasser, oder halb Fleischbrüh daran, thue Saffran / Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen darein, lasse es sieden, so ist es fertig.

63. Kälber-Briese in Austern-Schalen.

Schneide gesottene Briese in kleine Stücklein, wie eine grosse Hasel-Nuß, lege sie in ein sauberes Geschirr, lasse ein wenig frische Butter, etwa zweyer Eyer groß, gantz kühl zergehen, und giesse sie daran, schneide ferner grüne Petersilien, thue sie mit Pfeffer, Saltz, und Muscatenblüh darzu, rühre es wohl untereinander; Dann putze die Austern-Schalen sauber aus, lege sie auf einen Rost, nimm alsdann die angemachten Briese mit einem Löffel heraus, und fülle sie in die Austern-Schalen, lasse sie ein wenig braten, und trage sie hernach zu Tisch.

64. Briese in einer Butter-Brüh.

Wann die Briese gesotten worden, so schneidet die Drossel davon herab, und die Briese zu Plätzen; Thut sie in einen stollichten Hafen, giesset Wein und Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh, thut ziemlich viel Butter daran, und lasset sie sieden. NB. Diese Butter-Brüh kan man auch ohne Wein machen.

65. Briese in einer Sardellen-Brüh.

Siedet die Briese ab, wie vorhin gemeldet worden, schneidet solche auch Plätzlein-weiß; Indessen wässert etliche Sardellen, grätet sie aus, und machet selbige in einer Fleischbrüh siedend, bis sie weich werden; Dann zwinget sie durch, und giesset diese Brüh an die geschnittene Briese, würtzet es auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, giesset nach Belieben, auch ein wenig Wein daran, lasset sie also miteinander sieden; Thut ein Stück Butter oder ein wenig Oel daran, und lasset es noch einen Wall damit aufthun, drucket zuletzt Citronen-Safft darein; Und wann sie in eine Schüssel geleget seynd, bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

66. Briese

66. Briese in einer Agerest-Brüh.

Nehmet vier oder fünff Briese, und lasset sie in der Fleischbrüh sieden; Schneidet sie hernach zu Schnittlein, röstet sie ein wenig in Schmaltz, und leget sie in ein stollichtes Häfelein; Machet eine Agerest-Brüh darüber, wie selbige bey den Kalbs- und Lamms-Fleisch, im Neunten Theil zu finden ist. Oder: Man kan es auch auf dergleichen Manier, wie Fricassee, welche im obgedachten Theil beschrieben ist, zuletzt mit Eyerdottern anrühren und verfertigen.

67. Gebratene Kälber-Briese in einer Sardellen-Brüh.

Säubere die Briese, und siede sie in Wasser, spicke sie mit klein-geschnittenen Speck, stecke sie an einen höltzernen Spieß, und binde ihn an einen grössern, du kanst auch Salbey-Blätter darzwischen stecken, und brate sie saffrig ab; Dann siede und säubere Krebse, spicke die Schwäntze von denenselben, und fricassire sie in Butter; Wann nun die Briese gebraten, und du dieselbigen anrichtest, so wirff die obgedachten Krebs-Schwäntze darzu hinein, oder oben darauf. Ferner wasche Sardellen aus drey oder vier Wassern, und nimm die Gräte davon heraus, thue sie in einen Hafen mit Wein-Eßig, Citronen-Safft, und frischer Butter, würtze sie gelinde, lasse sie sieden, damit die Sardellen zergehen, streiche sie durch einen Seyher, und lasse sie nachgehends noch einmahl mit auffsieden. Sollte zu wenig Butter dabey seyn, so thue noch mehr darauf, und giesse diese Brüh über die bereits verfertigten Kälber-Briese, trage sie auch also zu Tisch.

68. Gebachene Briese.

Nehmet gesottene Krebse, und wohl weich-gesottene Hüner- oder Capaunen-Mägenlein, schneidet die Briese so groß als die Mägenlein, stecket ein Stücklein Brieß und ein Mägenlein, jedesmahl eines um das andere, an ein Spießlein; Ziehet es alsdann durch einen Teig, der von Mehl und Wein fest, wie ein Apffel-Teig, angemacht ist, bachet sie also im Schmaltz schön gelb heraus. Wann sie nun gebachen, so ziehet das Spießlein wieder heraus, schneidet die Brießlein nach der Länge voneinander, so sehen sie grau und weiß, und sind sehr gut zu essen.

69. Briese in Oel zu bachen.

Waschet Kalbs-Briese, schüpffet und siedet sie nur ein klein wenig; Zie-

het hernach die auswendige Haut ab, schneidet selbige zu Plätzlein, bestreuet sie mit Saltz und Gewürtz, schwinget und kehret selbige im Mehl um, und bachet sie nachmahl schön liecht-gelb aus Oel.

70. Kälber-Briese in Oel, mit Capern zu machen.

Nimm Kälber-Briese, übersiede sie in Fleischbrüh, schneide aus einem Brieß zwey oder drey Stücklein, lege sie in einen stollichten Hafen, giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, wie auch Citronen-Marck, und dergleichen würfflicht-geschnittene Schalen, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, thue Baum-Oel, samt Capern, daran, und lasse sie sieden. Will man diese Brüh dick haben, so kan man ein wenig Mehl in Oel gantz weiß einbrennen, und in die Brüh thun, oder im Anrichten einen Eyerdottern, samt einen Stück Butter, in die Brüh rühren, oder auch nur die Butter allein gebrauchen.

71. Briese zu füllen.

Siedet oder schüpffet die Briese in einer Fleischbrüh ab, hacket sie, zusamt ein wenig Speck und Marck wohl klein, thut das Gehackte zusammen in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, mischet ein wenig Semmel-Mehl, Weinbeere oder Corinthen, ausgekörnete Rosinen, und abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln darunter, würtzet es mit ein wenig Jngber, Pfeffer, Saffran, Cardamomen und Muscatenblüh; Schlaget dann diese Füll in ein Kalbs-Netz, wälchert es rund und länglicht, wie ein Würstlein, leget es in ein stollichtes Brat-Pfännlein, thut Schmaltz oder Butter darzu, und lasset es darinnen braten.

72. Briese zu füllen, auf andere Art.

Hacket die geschüpfften Briese klein, röstet das Semmel-Mehl im Schmaltz, mischet es unter die gehackten Briese; Thut länglicht-geschnittene, zuvor aber abgezogene Mandeln, Rosinen, Weinbeere oder Corinthen darein, saltzet und würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Saffran, schlaget ein oder zwey Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander; Schlaget sie in ein Netz, und bratet selbige in einer Brat-Pfannen im Schmaltz oder Butter ab.

73. Rasiolen von Briesen oder Driesen.

Waschet und schüpffet ein paar Briese oder Driese wie gebräuchlich im Wasser ab, hacket selbige klein; machet auch ein wenig Schmaltz in einer Pfannen heiß, und gieffet etwas weniges davon an ein geriebenes Eyer-Brod; in dem übrigen aber röstet etwas von gehackten Petersilien-Kraut, damit es seinen unangenehmen Kräuter-Geschmack verliehre; Thut die gehackten Briese, samt dem Petersilien-Kraut, unter das geriebene Brod, und reibet so es beliebet ein klein wenig Edamer- oder Parmesan-Käß darunter, würtzet sie mit Pfeffer, Jngber, Cardamomen, und Muscatenblüh, saltzet es nach Gefallen, schlaget Eyer daran, rühret alles wohl untereinander; Thut dann ein wenig schönes Mehl in ein Schüsselein, lasset in einen kleinen Häfelein ein Wasser laulicht werden, und ein gut Theil Mayen-Schmaltz oder Butter darinnen zergehen; Rühret es wohl untereinander, saltzet sie, und gieffet selbige hernach in das Mehl, rühret es an, schlaget auch, nach Belieben, ein Ey daran, und machet den Teig damit zusammen, wiewohl er ohne Eyer weit mürber werden soll. Wann aber die Rasiolen gebachen werden, muß man nothwendig ein Ey darzu nehmen, weil sie sonst im Schmaltz nicht gerne beysammen bleiben. Diesen Teig nun wircket auf einem Bretlein, daß man ihn wohl dünn wälchern könne; Dann nehmet ein wenig von der angemachten Füll, so groß als man die Rasiolen haben will, und schlaget sie in den gewälcherten Teig, drücket selbigen neben herum wohl zu, und rädelt es mit einem Küchlein-Eisen rings herum wohl ab; Wann sie nun alle so gemacht sind kan man so viel davon kochen, als gefällig ist; Nehmet dann ein weites stollichtes Häfelein, gieffet eine gute Fleischbrüh daran, und lasset dieselbe zuvor auffieden; Dann leget die Rasiolen, so viel man haben will, darein, die übrigen aber kan man wohl noch einen oder zwey Tage ungekocht aufheben, wann sie nur in einen kühlen Ort stehen; Die obigen hingegen, wie vorgedacht, lasset in der Fleischbrüh sieden, biß sie mild werden; Alsdann gieffet in eine reine Schüssel ein wenig siedende Fleischbrüh, würtzet selbige mit Cardamomen, Pfeffer und Muscatenblüh, schneidet ein gut Theil Butter darein; Langet dann die Rasiolen mit einem Löffel aus dem stollichten Hafen heraus, und leget sie in die Schüssel; streuet ein wenig gutes Gewürtz darauf, decket selbige mit einer andern Schüssel zu, setzet sie auf eine Kohl-Pfanne, und lasset solche wohl auffieden, schüttelt aber die Schüssel etlichemahl herum, damit die Butter und alles wohl untereinander sieden könne, und eine dicklichte Brüh überkomme. Wann man aber unter das Rasiolen-Gehäck einen geriebenen Käß gemischet, kan man auch, ehe sie zu Tisch

het hernach die auswendige Haut ab, schneidet selbige zu Plätzlein, bestreuet sie mit Saltz und Gewürtz, schwinget und kehret selbige im Mehl um, und bachet sie nachmahl schön liecht-gelb aus Oel.

70. Kälber-Briese in Oel, mit Capern zu machen.

Nimm Kälber-Briese, überfiede sie in Fleischbrüh, schneide aus einem Brieß zwey oder drey Stücklein, lege sie in einen stollichten Hafen, giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran, wie auch Citronen-Marck, und dergleichen würfflicht-geschnittene Schalen, würtze es mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, thue Baum-Oel, samt Capern, daran, und lasse sie sieden. Will man diese Brüh dick haben, so kan man ein wenig Mehl in Oel gantz weiß einbrennen, und in die Brüh thun, oder im Anrichten einen Eyerdottern, samt einen Stück Butter, in die Brüh rühren, oder auch nur die Butter allein gebrauchen.

71. Briese zu füllen.

Siedet oder schüpffet die Briese in einer Fleischbrüh ab, hacket sie, zusamt ein wenig Speck und Marck wohl klein, thut das Gehackte zusammen in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, mischet ein wenig Semmel-Mehl, Weinbeere oder Corinthen, ausgekörnete Rosinen, und abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln darunter, würtzet es mit ein wenig Jngber, Pfeffer, Saffran, Cardamomen und Muscatenblüh; Schlaget dann diese Füll in ein Kalbs-Netz, wälchert es rund und länglicht, wie ein Würstlein, leget es in ein stollichtes Brat-Pfännlein, thut Schmaltz oder Butter darzu, und lasset es darinnen braten.

72. Briese zu füllen, auf andere Art.

Hacket die geschüpfften Briese klein, röstet das Semmel-Mehl im Schmaltz, mischet es unter die gehackten Briese; Thut länglicht-geschnittene, zuvor aber abgezogene Mandeln, Rosinen, Weinbeere oder Corinthen darein, saltzet und würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Saffran, schlaget ein oder zwey Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander; Schlaget sie in ein Netz, und bratet selbige in einer Brat-Pfannen im Schmaltz oder Butter ab.

73. Roſiolen von Briesen oder Driesen.

Waschet und schüpffet ein paar Briese oder Driese wie gebräuchlich im Wasser ab, hacket selbige klein; machet auch ein wenig Schmaltz in einer Pfannen heiß, und gieſſet etwas weniges davon an ein geriebenes Eyer-Brod; in dem übrigen aber röſtet etwas von gehackten Peterſilien-Kraut, damit es ſeinen unangenehmen Kräuter-Geſchmack verliehre; Thut die gehackten Briese, ſamt dem Peterſilien-Kraut, unter das geriebene Brod, und reibet ſo es beliebet ein klein wenig Edamer- oder Parmeſan-Käß darunter, würtzet ſie mit Pfeffer, Jngber, Cardamomen, und Muſcatenblüh, ſaltzet es nach Gefallen, ſchlaget Eyer daran, rühret alles wohl untereinander; Thut dann ein wenig ſchönes Mehl in ein Schüſſelein, laſſet in einen kleinen Häfelein ein Waſſer laulicht werden, und ein gut Theil Mayen-Schmaltz oder Butter darinnen zergehen; Rühret es wohl untereinander, ſaltzet ſie, und gieſſet ſelbige hernach in das Mehl, rühret es an, ſchlaget auch, nach Belieben, ein Ey daran, und machet den Teig damit zuſammen, wiewohl er ohne Eyer weit mürber werden ſoll. Wann aber die Raſiolen gebachen werden, muß man nothwendig ein Ey darzu nehmen, weil ſie ſonſt im Schmaltz nicht gerne beyſammen bleiben. Dieſen Teig nun wircket auf einem Bretlein / daß man ihn wohl dünn wälchern könne; Dann nehmet ein wenig von der angemachten Füll, ſo groß als man die Raſiolen haben will, und ſchlaget ſie in den gewälcherten Teig, drücket ſelbigen neben herum wohl zu, und rädelt es mit einem Küchlein-Eiſen rings herum wohl ab; Wann ſie nun alle ſo gemacht ſind kan man ſo viel davon kochen, als gefällig iſt; Nehmet dann ein weites ſtollichtes Häfelein, gieſſet eine gute Fleiſchbrüh daran / und laſſet dieſelbe zuvor auffieden; Dann leget die Raſiolen, ſo viel man haben will, darein, die übrigen aber kan man wohl noch einen oder zwey Tage ungekocht aufheben, wann ſie nur in einen kühlen Ort ſtehen; Die obigen hingegen, wie vorgedacht, laſſet in der Fleiſchbrüh ſieden, biß ſie mild werden; Alsdann gieſſet in eine reine Schüſſel ein wenig ſiedende Fleiſchbrüh, würtzet ſelbige mit Cardamomen, Pfeffer und Muſcatenblüh, ſchneidet ein gut Theil Butter darein; Langet dann die Raſiolen mit einem Löffel aus dem ſtollichten Hafen heraus, und leget ſie in die Schüſſel; ſtreuet ein wenig gutes Gewürtz darauf, decket ſelbige mit einer andern Schüſſel zu, ſetzet ſie auf eine Kohl-Pfanne, und laſſet ſolche wohl auffieden, ſchüttelt aber die Schüſſel etlichemahl herum, damit die Butter und alles wohl untereinander ſieden könne, und eine dicklichte Brüh überkomme. Wann man aber unter das Raſiolen-Gehäck einen geriebenen Käß gemiſchet, kan man auch, ehe ſie zu Tiſch

getragen werden, noch ein wenig geriebenen Käß darauf streuen. Man kan auch diese und andere Raſiolen, wie bereits oben erwehnet, wann ſie allerdings verfertiget und in den Teig eingeſchlagen ſind, in einer Pfannen aus Schmaltz jäh und ſchön liecht heraus bachen, und gleichwohl in eine Schüſſel eine ſiedende Fleiſchbrüh gieſſen, Butter und gutes Gewürtz darein ſtreuen, und die gebachene Raſiolen hinein legen, dann auf einer Kohl-Pfannen, mit einer Schüſſel zugedeckt, wohl auffieden laſſen, und, wie oben beſchrieben, je zuweilen herum wenden, daß die Butter und alles andere wohl untereinander komme. Ehe ſie auf den Tiſch getragen werden, kan man noch ein wenig Muſcatenblüh darauf ſtreuen.

74. Raſiolen von Hünerfleiſch.

Nehmet das Fleiſch von einer Hennen / oder aber ein übergebliebenes von einer Hennen oder Hun, wiewohl es beſſer iſt, wann das friſch abgeſtochene Hun zuvor nur abgeſchüpffet, als wann es gantz abgeſotten iſt; dann hacket Fleiſch von dem Hun, ſamt einem Rinds-Marck klein, röſtet auch ein gehacktes Peterſilien-Kraut, oder auch einen Mangolt, Spinat oder grünes Kraut und Semmel-Mehl daran; und wann der Käß anſtändig iſt, kan man ebenmäſſig einen guten Theil reiben, und darunter rühren, wie auch gute Gewürtz, wie bey den vorigen gedacht, darein ſtreuen; ſchlaget ferner ein paar Eyer daran, und rühret es wohl untereinander; Indeſſen machet einen Teig an, wie in dem vorhergehenden gedacht, oder auch einen andern, entweder von gantzen Eyern, oder nur von bloſſen Eyer-Dötterlein; Dieſer Teig muß ſo dünn ausgewälchert werden / als es ſeyn kan. Die Raſiolen kan man ſo groß als man will einſchlagen, ferner verfertigen, wie bereits im vorhergehenden gelehret worden, und alsdann nach Belieben gebachen, oder geſotten auftragen.

75. Raſiolen von Ganß- und Hüner-Leberlein, wie auch einem Kals-Nieren.

Auf dieſe Weiſe kan man auch dergleichen Raſiolen, nemlich von Hüner- oder Gänß-Leberlein, machen, als welche man zuvor ein wenig in einer Fleiſchbrüh abſchüpffen muß; ingleichen auch von einem Kalbs-Nieren, und ſelbigen entweder alſo friſch aus dem Nieren-Braten heraus ſchneiden und abſchüpffen, oder aber von einem bereits gebratenen Nieren-Braten auslöſen, und zuſamt dem Fetten aufheben; Beedes nun, welches beliebet, man nehme gleich zu denen Raſiolen die Leberlein oder den Nieren, muß klein gehackt, und dann das Gehäck ferner allerdings angemacht werden, wie in den obigen iſt gemeldet worden.

76. Rasiolen von Küh-Euter.

Siedet ein Küh-Euter gantz weich ab, hacket es zusamt einen Rinds- oder Ochsen-Marck wohl klein; hacket auch ein Petersilien-Kraut, oder an dessen statt einen Mangolt, Spinat oder grünes Kraut, röstet solches mit ein wenig geriebenen weissen Brod in Butter, mischet es unter das gehackte Euter und Marck, und rühret alles wohl durcheinander, würtzets mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüh; schlaget sie dann in den Num. 73. beschriebenen Teig, siedet selbige oder bachet sie nach Belieben, und machet eine Brüh darüber, wie gebräuchlich.

77. Rasiolen von Bratwurst-Gehäck.

Nehmet ein Bratwurst-Gehäck, oder aber leeret dasselbe aus dem Gedärm, darein es bereits gefüllet worden; reibet ein weisses Brod, und rühret es darunter, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, schlaget ein oder zwey Eyer daran, und rühret alles wohl untereinander; Machet auch einen Teig an, wie zu denen andern gemeinen Rasiolen, schlaget es dann ein, bachet selbige, oder siedet sie nach Belieben, und machet dann eine Brüh darüber nach Gefallen.

78. Rasiolen von einem Hecht.

Nehmet einen blau-gesottenen übergebliebenen, oder auch nach Belieben frisch-gekochten Hecht, siedet ihn im Saltzwasser ab, und hacket selbigen klein; indessen klaubet, waschet und brühet ein wenig Mangolt, Spinat oder grünes Kraut, hacket solches auch klein, drucket es aber aus dem Wasser zuvor wohl aus; dann nehmet das gehackte Kraut und den gehackten Hecht, und röstet beedes im Schmaltz, doch nehmet desselben nicht gar zuviel, damit es nicht zu fett werde; streuet dann in einer Schüssel gute Gewürtz daran, rühret auch ein wenig Semmel-Mehl oder Eyer-Brod darunter, schlaget Eyer darein so viel vonnöthen; Machet dann einen Teig mit Eyer-Dötterlein, oder wie den schon beschriebenen Butter-Teig mit Mehl, Wasser und Butter, und ferner Rasiolen daraus, wie Num. 73. gelehret worden; siedet oder bachet sie wie es gefällig ist. Man darff aber diese Rasiolen, welches wohl zu mercken, in allen nicht länger sieden lassen als harte Eyer.

79. Rasiolen von Krebsen.

Schählet bereits an abgesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus, und hacket solche gar klein; dann reibet ein wenig Eyer-Brod, röstet es

in

in Butter, rühret selbiges unter die Krebse, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, und schlaget Eyer daran, so viel derselben hiezu vonnöthen, daß die Füll nicht zu dick auch nicht zu dünn werde. Will man sie aber grün haben, kan man ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut mit dem Brod in der Butter rösten; Machet dann einen Teig an, etweder mit Eyern oder Butter, und wälchert ihn auf das allerdünneste aus, verfertiget also die Raviolen, wie bereits aus obigen bekannt. Nun kan man zwar diese Raviolen auch wie die andern sieden; sie sind aber am besten, wann sie gebachen werden, und dann machet man eine Krebs-Brüh darüber, wie selbige bey den gefüllten Krebsen Num. 17. beschrieben worden. Dann leget die Raviolen in eine Schüssel, schneidet aber zuvor einen guten Theil Butter darein, setzet sie auf eine Kohl-Pfannen, und giesset die Brüh siedheiß darüber; decket die Schüssel mit einer andern zu, und lasset es alles zusammen noch einen Wall thun, nur daß die Butter nicht lauter, sondern die Brüh davon wohl dicklicht werde.

80. Raviolen von Krebsen, auf andere Art.

Die Krebse werden auf gemeine Art gesotten, hernach ausgeschählet, klein gehacket, und von dreyen Eyern zu einem Pfund Krebs ein gelindes sogenanntes Eyer im Schmaltz gemacht; ein wenig Eyer-Brod / Petersilien-Kraut, Muscatblüh, Saffran, Cardamomen, alles nach Belieben untereinander wohl gerühret, und dann wie sonst der Teig zu Raviolen angemacht, die Füll hinein geschlagen, und entweder gebachen oder gesotten, wie man will. Nimm dann die Schalen von Krebsen, stosse selbige klein, thue sie in ein Seidlein Kern oder süssen Raum, laß sieden biß er roth wird, zwinge sie hernach durch ein Tuch, wirff ein gut Stück Butter darein, giesse diese Brüh über die Raviolen in die Schüssel, und laß ein wenig sieden. NB. Wem es beliebt, der kan die Krebs-Schalen auch mit der Fleischbrüh durchzwingen, und ferner darinnen sieden lassen, man kan auch zu allen Raviolen an statt des Teigs sich der Blätzlein, so wie die Eyer-Wammen gemacht werden, bedienen, ist aber zu wissen, daß solche nur gesotten, aber nicht gebachen können werden.

81. Süsse Raviolen.

Schneidet von einer Semmel die Rinde ab, röstet die Brosen, oder das Weiche in Butter, giesset Wein daran, daß sie wieder aufquellen, zuckert und würtzet sie mit gestossener Zimmet, thut gar etwas wenigs Saffran daran, wie auch gröblicht-zerschnittene Mandeln, mischet alles wohl durcheinander, machet einen linden Teig von Mehl, Eyern und etwas Zucker an, wäl-

wälchert ihn aus, leget diese Füll darauf, überschlaget den Teig, rollet ihn mit einem hiezu gehörigen Rädlein ab, bachet sie aus Schmaltz schön gelb heraus, und gebrauchet sie entweder den Rand der Schüssel zu ein und andern Speisen damit zu belegen und auszuzieren, oder aber giesset die Brüh, darinnen die Semmel-Brosen aufgequollen, wiederum darüber, ist ihr zu wenig, giesset noch etwas Wein zu, und lasset die Rafiolen darinnen noch einmal aufsieden.

82. Süsse Rafiolen, auf andere Art.

Stösset altgebachene Spitzweck, und röstet sie in Butter, thut Zucker, Zimmet, Saffran, geschnittene Mandeln, und Weinbeer darzu, rührt es alles wohl untereinander, alsdenn machet einen Teig von Mehl und Eyern, wälchert ihn gantz dünn, schlaget vorbesagtes darein, gebet ihm eine Form wie eine Rafiole, oder deutlicher zu sagen, eine Auster-Schale, ihr könnt nun viele oder eine grosse davon machen, wenn ihr den Teig übergeschlagen, und mit einem Eyerweiß zwischen beeden Teigen geschmieret habt, so druckt sie fein fest aufeinander, und rädelt es mit einem Rädlein ab, setzet sie an einen kühlen Ort, biß sie bald zu Tisch sollen, daß der Teig nicht spret wird, alsdann bachet sie, und tragets auf.

83. Rafiolen von Schnecken.

Wann die Schnecken sauber geputzet, hacket sie klein, weicht eine Semmel in Kern, drucket sie wieder aus, wann sie weich, mischet sie unter die Schnecken, schlaget ein oder zwey Eyer, auch Pfeffer, Muscatblüh und Saltz daran, füllet es in einen Rafiolen-Teig, und machets wie gewöhnlich.

84. Fricadellen zu machen.

Nimm Kalbsfleisch so viel du verlangest, hacke es hernach klein, thue einen guten Theil würfflicht-geschnittenes Marck samt etwas Semmel-Mehl daran, brenne heisses Schmaltz darüber, würtze es mit Ingber, Muscaten-Nuß und Cardamomen, saltze es, und schlage Eyer daran, daß es ein lehner Teig wird, nimm alsdann ein Kalbs-Netz, schneide dasselbe zu länglichten Stücken, nähe diese biß auf einen Theil zu, dann wasche es aus einen laulichten Wasser, fülle das Gehäck hinein, doch daß sie nicht zu voll werden, und aufspringen, dann nähe sie oben gar zu, darnach laß halb Wasser und halb Fleischbrüh siedend werden, lege diese Stücke hinein, lasse sie eine halbe Stunde lang sieden, mache inzwischen frisches Schmaltz in einer Pfannen heiß, denn röste sie schön liecht gelb heraus, lege selbige nachmal in eine Schüssel, und trage sie zu Tisch. NB. Hiebey ist zu mercken, daß das Netz einer guten Hand

breit und noch einmahl so lang zu einem jeden Stück geschnitten werden müsse.

85. Fricadellen auf andere Art.

Nehmet Kalbsfleisch und Ochsen-Marck, oder wann die Kälber recht fett, das Fette vom Kalb, hacket es wohl, thut Muscaten-Blumen, Pfeffer und Saltz daran, knetet es wohl, macht länglichte Fricadellen in Gestalt eines Eyes daraus, wickelt sie in ein Kalbs-Netz, bratet es ein wenig in Butter, giesset etwas Wein, Fleischbrüh/ Citronen-Schalen und Gewürtz daran.

86. Fricadellen auf eine andere Weise.

Hacket Kalbsfleisch und Ochsen-Marck, thut Muscaten-Nüsse und Blumen, Pfeffer, geriebene Semmel, und etliche Eyer daran, von den Eyern aber muß das Weisse halb zuruck bleiben, knetet es wohl durcheinander, machet Fricadellen daraus, wendet sie in den übrigen Weissen von Eyern um, und werfet sie in siedend Wasser, lassets gar kochen, bratet sie in Butter, und giesset ein wenig Fleischbrüh, einen Löffel-voll Wein, und etwas Gewürtz daran, und lassets in einer Schüssel aufkochen.

87. Fricadellen noch anderst.

Nehmet lang-geschnittenen Speck, bewickelt ihn mit gantzen Petersilien, machet das Gehackte, wenn es, wie erst gemeldet, zugerichtet ist, um den Speck und Petersilien rund herum, gebet ihnen die behörige Form, und bereitet sie im übrigen wie vorgedacht.

88. Würstlein von Briesen.

Ziehet die Briese, thut Hüner-Leberlein, Majoran und Marck dazu, und hacket sie untereinander, wann selbiges gehackt ist, thut es in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, würtzet sie mit Muscatblüh, Ingber, Pfeffer und Cardamomen, schlaget es in ein Kalbs-Netz, und formiret es länglicht wie andere Würste: Leget sie in ein wenig Schmaltz in eine Bratpfannen, lasset sie darinnen braten, traget sie hernach zu Tisch.

89. Würstlein von Briesen, auf andere Art.

Nehmet abgeschüpffte Brieslein, ingleichen auch Capaunen- und Hüner-Leberlein, hacket sie, und ein gut Theil Marck darunter; Ziehet Mandeln ab, schneidet nach der Länge dünne Stücklein daraus, waschet Weinbeerlein; thut dieses Gehäck in eine Schüssel, würtzet selbiges mit Ingber, Pfeffer,

fer,

fer, Muscatenblüh, Cardamomen und Saffran, schlaget Eyer daran, mischet Semmel-Mehl darunter; machet ein frisches Schmaltz in einem Pfännlein heiß, brennet es darüber, rühret alles untereinander; Leget indessen ein Kalbs-Netz in ein laulicht Wasser, breitet es nachmal aus, und schlaget das Gehackte darein, so groß als man die Würstlein haben will; nähet sie zu, leget sie in eine Brat-Pfannen, setzet selbige in ein Bachöfelein, oder auf eine Kohl-Pfanne, wendet es offt um, und bratet sie allgemach ab, biß sie genug haben.

90. Würstlein von Briesen, noch anderst.

Schüpffet zwey paar Briese, und Capaunen- oder Hüner-Leberlein ab; (kan man diese Letzere nicht haben, so nehmet ein Kalbsfleisch, und lasset es ein wenig sieden;) hacket dann die Briese zusamt den Fleisch oder Leberlein mit ein wenig Fett von Capaunen, oder aber etwas Marck oder Speck, ingleichen auch etlichen Salbey-Blätlein wohl klein; Mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter/ schlaget zwey oder drey Eyer daran, streuet Saffran, Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Muscatblüh, Corinthen oder Wein-Beerlein, und ein wenig Saltz darein, rühret alles untereinander, schneidet ein Kalbs-Netz länglicht, füllet das Gehäck darein, und formiret Würstlein daraus, in der Dicken wie Leberwürste; leget sie in eine Brat-Pfanne in heisses Schmaltz, und lasset sie bey einem Kohlfeuer langsam braten.

91. Würstlein von Briesen, auf andere Weise.

Hacket 2. Briese, wann sie geschüpffet seyn, klein, nehmet ein wenig geriebenes Eyer-Brod, und zuvor gewaschen und gehacktes Petersilien-Kraut; machet etwas frisches Schmaltz in einem Pfännlein heiß, giesset ein wenig davon über das geriebene Brod, und in dem übrigen röstet das Petersilien-Kraut, mischet alles hernach untereinander, würtzet es mit Pfeffer, Ingber, Muscatblüh, Cardamomen, ein wenig Saffran und Saltz, schlaget ein, zwey oder drey Eyer daran nach Befinden, dann es darff diese Füll nicht gar zu lehn oder naß seyn, daher man mit den Eyern geben und nehmen kan; Leget hiernechst ein schweinenes Netzlein ins Wasser, waschet es fleissig heraus, breitet es auf ein Bretlein, leget mit einem Löffel ein wenig von der Füll darauf, und schlaget, oder wickelt und formiret sie wie Würstlein, machet derselben so viel als nöthig und beliebig; leget sie in ein Brat-Pfännlein, thut ein wenig frisches Schmaltz darein, und lasset sie darinnen entweder auf einer Kohlen, oder in einem Bachöfelein also braten, daß sie schön liecht-braun werden. Wer will, kan auch ein wenig Wein-Beerlein oder Corinthen in die Füll mit untermischen.

92. Würstlein von Milch-Fleisch oder Briesen, auf eine noch andere Weise.

Kochet die Briese, und hacket sie nebst Hüner-Lebern und Ochsen-Marck untereinander, habt ihr keine Hüner-Lebern, so nehmet ein Stück Kalbsfleisch oder Ochsen-Hirn, thut es in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, auch Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blumen, Cardamomen, Saltz, und in Butter gebratene Semmel-Krummen, rühret alles wohl untereinander, und schlaget es in ein Kälber-Netz, macht es länglicht wie die andern Würst; Lasset Butter in einer Pfannen zergehen, leget die Würstlein darein, setzet sie auf Kohlen, und lasset sie braten.

93. Würstlein für Krancke.

Nimm von einem gesottenen Capaunen das Weisse von dem Bauch, oder die vordersten Viertel, und von einem Kalbs-Kopff das abgesottene Hirn, hacks klein, nimm geriebene weisse Semmel dazu, doch nicht so viel als das Fleisch ist, auch ein wenig Weinbeer und Muscatblüh, lege frische Butter in eine Pfannen, und das Gehäck darein, schlage drey oder vier Eyerdottern daran, laß ein wenig rösten, daß aber nicht anbrennt, nimm eine Schüssel, schmier den Boden mit Butter, mach Würstlein Fingers lang, legs schön wie einen Stern, gieb unten und oben gleiche Glut, laß also eine keine Weile bachen, gieß hernach Rindfleischbrüh darauf, oder man kans auch ohne Brüh geben.

94. Würstlein von Hüner-Leberlein.

Nimm einen Speck und Hüner-Leberlein, und hacke sie klein, reibe einen Eyer-Ring, und mische ihn samt ein wenig Corinthen oder Weinbeerlein, Rosinen, Pfeffer, Ingber, Negelein, Saffran, Cardamomen und Muscaten darunter, rühre alles wohl durcheinander, und mache es so dann mit einem Kern oder süssen Raum an; schneide ein Netz zu Stücklein, fülle die Füll darein, mache Würstlein daraus, und nähe sie zu, thue ein Bach-Schmaltz in einen stollichten Hafen, lege die Würstlein darein, setze selbigen auf Kohlen, und lasse sie darinnen braten biß sie fertig sind.

95. Würstlein von Kalbsfleisch.

Hacke Kalbsfleisch, samt einen guten Theil Ochsen-Marck, wie auch von dem Marck einer Citronen gantz klein, mische auch Muscatblüh, Cardamomen, und klein geschnittene Citronen-Schalen, samt geriebenen weissen Brod darunter, schlage Eyer daran, giesse etwas Milch dazu, und mach eine

gantz

gantz linde Füll an, nähe ein Kälber-Netz wie eine Wurst zusammen, fülle diese Füll darein, thue einen guten Theil Butter in ein Brat-Pfännlein, lege diese Würst darein, brate sie in einen Oefelein, oder setze das Brat-Pfännlein auf eine Kohlen, und laß braten, sie müssen aber öffters umgewendet werden, dann trage sie also trocken, oder in einer Butter-Brüh zu Tisch.

96. Würstlein von Kalbs- oder andern Fleisch, auf andere Art.

Überschüpffet ein Kalbs- oder anderes Fleisch in siedenden Wasser; hacket selbiges hernach klein, und ein gut Theil Speck darunter, wie auch dörren oder grünen Majoran und Salbey; würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Saltz; Füllet dann diese Füll in ein Kalbs-Netzlein, so man länglicht darzu schneiden muß, und machet Würstlein daraus; Oder man kan sie auch in einen reinen Darm füllen, an beyden Seiten zubinden, und auf einem Rost, oder am Spieß, braten; Beträuffet sie offt mit Butter, und lasset sie wohl braun werden. Richtet sie dann an, und giesset eine braune Butter darüber, oder machet nach Belieben ein Pfeffer-Brühlein daran. Will man aber diese Würstlein gerne süß haben, so rühre man unter das Gehackte kleine Rosinlein, ein gut Theil Zimmet, Zucker und Saffran; fülle es, wie oben gemeldet, darein, brate und koche sie hernach in einem Brühlein von Mandeln.

97. Würstlein von kalten Gebratens.

Hacke das kalte Gebratens zusamt dem Fett, thue drey Löffel-voll Milch-ram darzu, rühre etwas von geriebenen Salbey oder Majoran darunter; schlage Eyer, so viel als nöthig, daran, röste geriebenes Semmel-Mehl in Butter oder Schmaltz, mische es, zusamt ein wenig Weinbeerlein oder Corinthen, auch unter diese Füll; Fülle selbige in ein Kalbs-Netz, und brate sie, wie die vorher beschriebene in einer Brat-Pfannen.

98. Eyer-Würstlein.

Zerkloffet fünff oder sechs Eyer, nachdem sie groß sind, saltzet sie ein wenig; machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und lasset selbiges wieder erkalten, rühret dann die zerklopfften Eyer darein, machet daß sie etwas schockicht werden, wie zu Eyern im Schmaltz; mischet in einem Schüsselein ein Viertel-Pfund abgezogene gehackte oder klein-geschnittene Mandeln, aber wohl gewogen, wie auch Rosin, Weinbeere oder Corinthen, gestossene Zimmet und Cardamomen, mit eingemachten klein-zerschnittenen Citronat,

Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, und klein-geriebenem Eyer-Brod darunter, zuckert es nach Belieben, daß es zu einem dicklichten Teig werde, leget selbigen auf ein mit schönem Mehl bestreuetes Bret, würcket ihn zusammen, machet Würstlein daraus, so groß als es beliebet, leget selbige in ein heisses Schmaltz, sehet aber zu / daß ihr sie nicht krumm einleget, und lasset sie also schön liecht-gelb bachen; Lasset dann einen Wein mit Zucker und Trisanet in einem Häfelein auffsieden, giesset ihn über die Würstlein in eine Schüssel; setzet selbige auf eine Kohl-Pfanne, lasset sie noch einen Wall thun, und streuet Zimmet und Trisanet darauf.

99. Gute Hecht-Knödlein zu machen.

Schuppe die Hechte, ziehe ihnen die Haut ab, schneide das Fleisch von denen Gräten, und hacke es klein, thue Butter, Pfeffer, Muscaten-Blumen / Negelein, Petersilie, Saltz, geriebene Semmel, zwey gantze Eyer und zwey Eyerdottern daran, mische es untereinander, mache kleine Klöse oder Knödlein davon, überschüpffe sie in siedenden Wasser, thue sie in eine Casserol, mache sie an mit Muscatenblüh, geriebener Semmel, Butter, und Wasser, lasse sie gar kochen, so sind sie fertig, und kanst sie anrichten.

100. Klößlein oder Knödlein von Karpffen oder Hechten.

Nehmet einen Karpffen oder Hecht, machet ihn auf, siedet selbigen ein klein wenig im Saltz-Wasser ab; Hernach grätet ihn aus, daß die Gräte alle davon kommen, und hacket ihn klein; Nehmet ein Eyer-Brod / reibet und röstet es in Butter, thut ein wenig ungeröstetes Brod darzu, schlaget vier oder fünff Eyer daran, nachdem man der Fische viel hat, würtzet selbiges wohl mit Cardamomen und Muscatenblüh, und, so man will, auch mit ein wenig Saffran, rühret es untereinander; Alsdann machet kleine Knödlein daraus, leget sie in eine Fleischbrüh, und lasset selbige sieden, daß sie aber nicht zerfahren, jedoch auch nicht zu fest bleiben, so lang als harte Eyer. NB. Oder man kan auch dergleichen Fisch-Knödlein, wann sie allerdings auf erst gemeldte Weise verfertiget sind, im Mehl umkehren, hernach bachen, und eine süsse, oder auch eine Butter-Brüh, worzu man ein klein wenig Wein nehmen kan, darüber machen.

101. Klößlein oder Knödlein von Karpffen oder Hechten, auf andere Art.

Hacket einen blau-gesottenen Hecht, der übergeblieben und kalt ist, auf

das

das kleineste; Reibet ein wenig Eyer-Brod, röstet es im Schmaltz/ reibet auch ein wenig dürren Majoran daran, würtzet es mit gestossener Muscatenblüh, Jngber, Cardamomen, machet selbige ferner mit Eyern an, gilbet es ein wenig, leget sie in Fleischbrüh, und lasset sie so lang sieden, als weiche Eyer.

102. Klößlein oder Knödlein von Krebsen.

Nimm Krebse, so viel du willt, siede sie ab, wie sonsten, schähle die Schwäntze und Scheeren heraus/ hacke sie klein; Röste ein Eyer-Brod in Butter, mische es samt ein wenig ungerösteten Brod auch darunter, schlage Eyer daran, würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh, rühre es untereinander, formire kleine Knödlein daraus, lege sie auch in eine Fleischbrüh, und siede sie wie die obigen.

103. Klößlein oder Knödlein von Krebsen, auf andere Art.

Schählet Krebse aus; Jndessen weichet die Brosam von einer Semmel in ein wenig Fleischbrüh oder gute Milch, drucket sie zuvor wohl aus; Dann hacket diese eingeweichte Semmel-Brosamen, samt denen ausgeschählten Krebsen wohl klein, thut es zusammen in ein Näpfflein oder Schüsselein, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, schlaget Eyer daran, und rühret selbige wohl untereinander, machet kleine Knödlein daraus, und bachet sie im Schmaltz; Jndessen machet eine rothe Krebs-Brüh, von durchgezwungenen Krebsen, zusammen, wie selbige schon zum öfftern beschrieben worden, und lasset die Knödlein nur einen Wall darinnen thun; dann richtet sie an, und traget sie zu Tisch.

104. Schnecken-Knödlein.

Die Schnecken werden zusamt denen Häußlein, wie gebräuchlich, abgesotten, und fleißig geputzt, mit Saltz wohl abgerieben, nachmahl schön gewaschen und klein gehackt; Dann röstet man ein wenig geriebenes Eyer-Brod, auch, so es beliebt, etwas von gehackten Petersilien-Kraut in Butter, und rühret es darunter, würtzet selbiges mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, schläget Eyer daran, so viel derselben vonnöthen, formiret kleine Knödlein daraus, leget solche in eine siedende Fleischbrüh, lässet sie, jedoch nicht allzu lang, damit sie nicht zerfahren, sieden.

105. Capaunen- oder Hüner-Knödlein.

Nehmet gesottenes oder nur abgeschüpfftes Capaunen- oder Hüner-Fleisch, thut ziemlich viel Rinds-Marck darunter, hacket es klein, und reibet ein wenig Semmel-Mehl/ und einen guten Theil Weinbeere oder Corinthen darein, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh und Saffran; schlaget zwey oder drey Eyer daran, rühret es untereinander, leget selbige in eine gute Fleischbrüh, und lasset sie so lang als harte Eyer sieden.

106. Hüner-Knödlein, auf andere Art.

Wann von einer Hennen das Fleisch ein wenig gesotten ist, hacke es klein, nimm ein wenig Eyer-Brod, reibe und röste es ein wenig in einer Butter, mische es zu dem gehackten Fleisch; Oder weiche auch, an statt des gerösteten Brods, eine Semmel-Brosam in Milch oder Fleischbrüh ein, wie bey denen Krebs-Knödlein, drucke sie wohl aus, und rühre sie darunter, schlage Eyer daran, so viel darzu vonnöthen, würtze es auch mit Muscatenblüh, Cardamomen und Saffran/ rühre alles untereinander, mache kleine Knödlein daraus, und lege sie in eine siedende Fleischbrüh, lasse sie aber nicht zu lang sieden. NB. Wann man diese Knödlein mit dem gerösteten Brod machet, und der Teig darzu etwan zu trocken ist, kan man sie mit ein wenig guter Milch anfeuchten, und wohl damit abrühren; Dann ferner verfertigen, wie gedacht.

107. Hüner-Knödlein, noch anderst.

Nehmet das Fleisch von einem Hun, auch nur ungesotten, so werden sie kräfftiger und milder, hacket es klein, röstet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl in Butter, würtzet es mit Muscatenblüh, Cardamomen und etwas Saffran, thut ein gut Theil klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen daran, schlaget so viel Eyer daran, als nöthig ist; mischet alles zusammen, und formiret Klößlein oder Knödlein daraus, leget sie in eine gute Fleischbrüh, und lasset sie sieden. Machet aber indessen nachfolgende Brüh zusammen: Brennet ein Stäublein Mehl im Schmaltz, giesset eine gute Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Muscatenblüh und Cardamomen, und lasset sie sieden; Werffet zuletzt ein Stück Butter, und würfflicht-geschnittene Citronen darein, drucket auch etwas von dergleichen Safft daran, und richtet dann diese Brüh, wann die Knödlein oder Klößlein fertig sind, darüber.

108. Brieß-Knödlein, von Kälber-Briesen.

Nehmet ein paar Kalbs-Briese, siedet selbige ab, lasset sie aber nicht zu weich werden; Hacket ein wenig Rinds-Marck, jedoch nicht zu klein, darunter / reibet ein Eyer-Ringlein, und röstet solches in ein wenig Schmaltz oder Butter, thut es unter die gehackten Briese, rühret alles untereinander, giesset ein wenig Wein darzu, und schlaget Eyer daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardamomen, Muscaten, einem guten Theil Weinbeerlein und Zucker; Thut ein Schmaltz in ein Pfännlein, machet runde Kügelein, bachet sie schön liecht, leget selbige in ein Schüsselein, und machet entweder eine süsse oder Butter-Brüh darüber. NB. Man kan auch unter die gehackten Briese, eine geriebene und im Schmaltz geröstete Semmel mischen, mit einem zerklopfften Ey anmachen, Gewürtz darein thun, Knödlein daraus formiren, in eine siedende Fleischbrüh legen, und ferner sieden lassen.

109. Hirn-Knödlein.

Siedet das Hirn zuvörderst ab, und hacket es, nehmet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl oder Eyer-Brod, röstet es in Butter, und rühret es darunter, schlaget auch ein paar Eyer daran, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh; Wann es beliebt, kan man auch Weinbeerlein oder Corinthen, ingleichen auch gehacktes und zuvor in Butter geröstetes Petersilien-Kraut, darunter mischen. Wann nun alles wohl untereinander gerühret worden, so formiret kleine Klößlein oder Knödlein daraus, machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, leget die Knödlein darein, bachet sie schön hell und schnell heraus; traget selbige dann also gebachen und trocken zu Tisch, oder aber machet eine Butter-Brüh darüber. NB. Wer will, kan auch aus diesem Knödlein-Gehäck länglichte Würstlein auf einem Teller formiren, und aus Schmaltz heraus bachen.

110. Leber-Knödlein.

Löset oder ädert die gröbsten Adern an einer Kalbs-Leber fleißig aus, hacket solche, mit etwas frischen Speck oder Rinds-Marck, wohl klein; Thut geriebenes und geröstetes Semmel-Mehl, und etwas Weinbeerlein oder Corinthen darunter, schlaget zwey oder drey Eyer daran, würtzet und saltzet selbiges nach Nothdurfft. Wer es süß verlanget, kan etwas Zucker darein streuen. Formiret alsdann Knödlein daraus, die nicht gar zu groß sind, leget sie in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie sieden / doch nicht zu lang, damit sie nicht zu hart werden. NB. Bey diesen Knödlein kan man zwar

sowohl das Rinds-Marck als den Speck gantz davon lassen, jedoch werden sie vom Marck etwas milder. Absonderlich aber ist zu erinnern, daß, wann das geröstete Brod unter die Füll gemischet wird, man selbige nicht alsobald zusammen mache, und Knödlein daraus formire, sondern etwas stehen und ruhen lasse, weil sie sonst gerne zerfahren. Man kan auch nur von Lamms- Geiß- oder Gantz-Leberlein solche Knödlein machen; Und an statt des Specks und Marcks, ein wenig gehacktes Peterſilien-Kraut im Schmaltz rösten, und darunter rühren.

111. Leber-Knödlein, auf andere Art.

Lasset eine Kalbs-Leber im Wasser / der Gebühr nach gesaltzen, gantz hart sieden, wann sie heraus genommen, und erkaltet ist, so reibet sie an einen Rieb-Eisen; Röstet ein wenig weiß geriebenes Brod in Butter, und rühret es unter die Leber, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, schlaget ein paar Eyer daran, rühret Weinbeerlein oder Corinthen, ingleichen auch Pinien- und Pistazzien-Nüßlein darunter; Schlaget oder wickelt diese Füll in ein Netz, machet also etliche dergleichen eingeschlagene Knödlein daraus, und lasset sie in einer Pfannen mit Butter bachen.

112. Lungen-Klöße oder Knödlein.

Siede eine Kälber-Lunge weich, hacke sie klein, thue Weinbeere, kleingeschnittene Mandeln, Zimmet, Ingber, Pfeffer, ein wenig Saffran, und zwey Eyer daran, rühre es untereinander, und mache Knödlein daraus, bache sie im Schmaltz, aber nicht zu hart, mache hernach eine süsse Brüh, von Wein, Zucker, gerösteten Mehl und Negelein, darüber, so sind sie fertig. NB. Willst du aber diese Klöße oder Knödlein nicht süß haben, so thue, an statt der Weinbeere, Mandeln und Zimmet, gehackte Peterſilien daran, und mache auch eine solche Brüh darüber.

113. Knödlein von einem Nieren-Braten.

Hacket einen Kalbs-Niern, zusamt ein wenig Fleisch / röstet eine geriebene Semmel oder Eyer-Brod im Schmaltz, oder aber weichet die Brosamen von einer Semmel in süssen Raum oder Kern, und mischet sie unter das Gehackte, saltzet und würtzet es, schlaget Eyer daran, und rühret alles untereinander, formiret hernach kleine runde Knödlein daraus, leget sie in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie länger nicht, als etwan eine Viertel-Stund, sieden.

114. Knödlein von Kalbs-Fleisch.

Hacket, oder, welches noch besser ist, schabet erstlich mit einem Messer das Kalbs-Fleisch, und hacket es erst hernach mit einem guten Theil Rinds-Marck, und einer kleinen Zwiebel, einer Hasel-Nuß groß, wohl kein, thut es zusammen in einen Napff, und rühret alles wohl untereinander, würtzet es mit Pfeffer, Muscaten-Nuß / und ein wenig Saffran; Mischet Semmel-Mehl, und zwey oder drey Löffel voll guten süssen Raum darunter, brennet ein wenig heisses Schmaltz darüber, schlaget auch zwey oder drey Eyer daran. Wann nun kleine Knödlein daraus formiret worden, so leget selbige in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie eine gute Stunde sieden, alsdann sind sie fertig.

115. Knödlein von Kalbs-Fleisch, auf andere Art.

Nimm ein Kalbs-Fleisch, schabe und hacke es auf das kleineste, und zugleich ein gut Theil Rinds-Marck darunter; Thue geriebenes Semmel-Mehl daran, röste es ein wenig im Schmaltz, thue etwas von Milchram und Eyern darein, würtze es mit Pfeffer, Jngber / Muscatenblüh, ein wenig Cardamomen und Saffran, rühre alles wohl untereinander, und formire in einem Pfännlein runde Knödlein daraus, lege sie in eine siedende Fleischbrüh, oder auch in halb Wasser und halb Fleischbrüh / und lasse sie sieden. NB. An statt des obbeschriebenen Semmel-Mehls, kan man auch ein geriebenes Eyer-Brod nehmen, und wann man das Eyer-Brod nicht im Schmaltz rösten will, kan man nur allein ein heisses Schmaltz auf dasselbige, auch zugleich auf das gehackte Fleisch, brennen. Es werden aber die Fleisch-Knödlein sonderlich gut und mild, wann man das gehackte Fleisch zu allererst, ehe etwas anders darunter gerühret worden, mit ein wenig guter Milch oder süssen Raum anrühret.

116. Knödlein von Kalbs-Fleisch, mit Limonien.

Diese Knödlein werden allerdings, wie die schon obgedachte Fleisch-Knödlein zusammen gemacht, nur dieses ausgenommen, daß man einen guten Theil klein-gehackte Limonien darunter mischet, mit etwas Saffran gilbet, und dann selbige in eine Fleischbrüh leget, wie sonsten; Jndessen nehmet ein wenig von dieser Brüh, darinnen die Knödlein gesotten, brennet ein klein wenig Mehl darein, daß die Brüh etwas dicklicht wird, gilbet sie, werffet kleingeschnittene Limonien darein / würtzet sie mit Muscatenblüh und Cardamomen,

machet sie ein wenig säuerlicht, thut zuletzt ein wenig Butter daran; Wann dann die Knödlein allerdings recht gesotten, richtet sie in eine Schüssel, und die Brüh darüber.

117. Knödlein von Rindfleisch.

Die Knödlein von Rindfleisch werden allerdings, wie die vom Kalbs-Fleisch, gemacht; darzu kan man ein mageres Stück Rindfleisch von einer Schalen nehmen, hacket es, samt einen guten Theil Rinds-Marck, und etwas Speck, klein, wovon sie dann gar gut werden. Im übrigen kan man sie, wie die vorher beschriebene Fleisch-Knödlein, verfertigen. Das geriebene Brod darzu, kan man entweder auch im Schmaltz rösten, oder nur das Schmaltz auf das Fleisch und das geriebene Brod brennen; Man nimmt auch bisweilen Semmel-Brod, und weichet es in eine Milch, dann drucket man selbiges wohl aus, und rühret es unter das Fleisch; Wann aber das Fleisch mit Milch angerühret wird, so darff man kein eingeweichtes Brod darzu nehmen, sondern es nur allein mit dem geriebenen Brod verfertigen. Wem es beliebt, der kan auch ein wenig Majoran unter die Fleisch-Knödlein mischen, und solche, wie gedacht, ferner verfertigen.

118. Knödlein von Rindfleisch, auf andere Art, zu Ollapotriden sehr dienlich.

Nehmet ohngefehr ein Pfund Rindfleisch, worzu ein Schalen-Stück das beste ist, hacket selbiges erstlich etwas gröblicht, und schlaget ein paar Eyer daran; Streuet ein wenig frischen Majoran, und reinlich geklaubtes Peterfilien-Kraut darein, mischet eine oder zwey zuvor im Wasser oder Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmeln darunter, hacket sodann dieses alles zusammen wohl klein, rühret in einem Näpfflein Saltz und Gewürtz darein; Leget diese Massam auf ein mit schönen Mehl bestreutes Bret, nehmet aber des Mehls nicht zu viel, und formiret kleine Klößlein oder Knödlein daraus, bachet selbige schön liecht-gelb aus Schmaltz, oder lasset sie auch in einer Fleischbrüh besonders aufsieden, und leget sie dann unter die Ollapotrid.
NB. Wann es beliebt, kan man aus dieser Massa, anstatt der Klößlein oder Knödlein, auch Würstlein formiren.

119. Bratwurst-Knödlein.

Nehmet ein Bratwurst-Gehäck, oder leeret etliche Bratwürste aus, hacket solches noch ein wenig kleiner, rühret etwas von geriebenen Sem-

mel

mel-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, und rühret also alles wohl durcheinander; Formiret alsdann die Knödlein daraus, und leget sie in eine siedende Fleischbrüh. Zu diesen Knödlein darff man kein Schmaltz oder Butter nehmen, weil sie der Speck ohnedem schon fett genug machet; Man darff sie auch nicht mehrers würtzen; Wann man aber will, so kan man ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen darunter mischen.

120. Marck-Knödlein.

Nehmet einen guten Theil Rinds- oder Ochsen-Marck, rühret ein paar Löffel voll schönes Mehl darunter, streuet Jngber, Pfeffer, Muscatenblüh und Saffran darein, schlaget zwey oder drey Eyer daran; Rühret diese Füll wohl durcheinander, und formiret Knödlein daraus, in der Grösse wie Tauben-Eyer, leget sie in eine Fleischbrüh, lasset selbige allgemach, und etwann eine Viertel-Stund lang sieden.

121. Kalbs-Fett-Knödlein.

Hacket das Fette vom Niern-Braten von einem Kalb, leget es in eine reine Schüssel, schlaget vier Eyer daran, rühret geriebenes Semmel-Mehl oder Eyer-Brod, und ein wenig gemeines Mehl darunter, dann die Knödlein zerfallen und fahren sonst gerne voneinander; saltzet und würtzet es mit Pfeffer, oder etwas von einer Muscaten-Nuß; Machet sie zusammen, leget selbige in eine Fleischbrüh, und lasset sie, aber doch nicht allzu lang sieden, damit sie nicht zerfallen.

122. Eyer-Knödlein.

Schlaget etliche Eyer aus, und zerklopffet sie wohl, machet ein wenig Schmaltz heiß, lasset es aber wieder erkühlen, und schüttet die zerklopfften Eyer darein; Machet dann ein eingerührtes Eyer im Schmaltz daraus, richtet es in eine Schüssel, und rühret einen Löffel voll schönes Mehl darein, würtzet sie auch mit Pfeffer, Jngber, ein wenig Saffran und Muscatenblüh: Jndessen lasset eine Fleischbrüh siedend werden, und machet also von diesem Gehäck kleine Knödlein, leget sie in die siedende Fleischbrüh, und lasset sie so lang sieden, als harte Eyer, so sind sie fertig. NB. Hierbey ist zu mercken, daß, wenn der Löffel voll schönes Mehl unter die Eyer und das Schmaltz gerühret wird, man zugleich Weinbeerlein oder Corinthen, nach Belieben, darunter mischen könne.

123. Eyer-Knödlein, auf andere Art.

Verrühret ungefehr acht oder neun ausgeschlagene Eyer in einer Schüssel wohl, lasset ungefehr nicht gar einen gantzen Vierling oder Viertel-Pfund Butter zerschleichen, und schüttet sie unter die zerklopffte Eyer; rühret ein klargeriebenes weisses Brod, so viel dazu vonnöthen ist, darein, und saltzet es auch ein wenig; Es muß aber dieser Teig oder dieses Gehäck in diesen Knödlein nicht gar dick, sondern etwas lehn seyn; dann machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, leget von diesem Teig mit einem Löffel kleine Knödlein ein, und bachet selbige schön liecht-gelb heraus; Wann sie nun alle gebachen, leget sie in einen stollichten Hafen oder Pasteten-Tiegel, giesset Wein daran, zuckert sie, und lasset sie einen Sud darinnen thun. NB. Man kan auch Weinbeer unter diese Knödlein mischen, es kan auch nach Gefallen die Butter davon gelassen werden.

124. Gehackte Butter-Knödlein.

Nehmet eine frische Butter, setzet sie zur Sommers-Zeit ein wenig im Keller, daß sie hart wird; hacket selbige hernach auf einem Bret klein, schlaget Eyer aus, klopffet sie wohl, und rühret solches Mehl darunter, daß es in der Dicke wird wie ein Mehl- oder Kinder-Brey; rühret so dann dieses Mehl unter die gehackte Butter, thut so es beliebet ein wenig klein-gehacktes Peterßilien-Kraut darunter, saltzet es auch ein wenig, und würtzet selbiges mit Pfeffer und Muscatblüh; Zuletzt rühret ein weiß-geriebenes Brod darunter, daß es die rechte Dicke bekommet, machet Knödlein daraus, leget sie in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie sieden.

125. Butter-Knödlein, auf andere Art.

Rühret einen Vierling oder Viertel-Pfund Butter, welcher ein wenig weich ist, in einer Schüssel wohl und lang ab, so wird er schön weiß werden, dann würtzet solchen, und streuet Pfeffer, Muscatblüh, Cardamomen, Ingber, Saltz, und ein wenig Saffran darein, reibet ein Spitz-Wecklein oder anderes Eyer-Brod darunter, schlaget vier Eyer darzu, rühret alles untereinander; machet Knödlein, die nicht groß seyn, daraus, lasset eine Fleischbrüh sieden, leget die Knödlein darein, und lasset selbige nur eine kleine Weile darinnen sieden, sonst zerfahren sie, und richtet sie dann an.

126. Butter- oder Schmaltz-Knödlein, auf eine noch andere Weise.

Nehmet ein Stuck Schmaltz so groß als ein Ey, oder auch wohl mehr, nachdem man viel machen will; waschet es mit kaltem Wasser aus, daß

daß es schön weiß wird, rühret das schönste Mehl oder von dem schönsten Grieß unter das Schmaltz, daß ein fester Teig daraus wird, mischet zwey Löffel-voll süssen Raum oder Kern darunter, schlaget zwey gantze Eyer und zwey Dottern daran, rühret alles wohl unter den Teig, biß er in der Dicken wird wie ein gemeiner Knödleins-Teig; von diesem leget nun Knödlein, so groß als ihr selber wollet, in ein gesaltzen siedend Wasser; man darff sie aber nicht lang sieden lassen, weil sich sonsten die Fettigkeit alle heraus siedet. Wann man sie nun anrichtet, giesset etwas von der Brüh, darinnen sie gesotten, darüber, und brennet ein wenig heisses Schmaltz darauf. Nur dieses ist noch zu erinnern, daß diese Knödlein gar schön und groß auflauffen, daher man sie nicht gar zu groß einlegen müsse.

127. Käß-Knödlein zu machen.

Man nehme eine gute Hand-voll geriebenen Parmesan-Käß, und so viel geriebenes weisses Brod, brenne ein wenig heisses Schmaltz darüber, rühre alles wohl durcheinander; schlage zwey oder drey Eyer daran, mische einen Löffel-voll süssen Raum oder Kern darunter, und rühre alles nochmal wie zuvor untereinander/würtze es auch mit Pfeffer und Muscatenblüh; Indessen lasse man ein wenig geriebenen Käß in einer Fleischbrüh mit ein wenig Wasser vermischet sieden, damit er nicht zu gesaltzen werde; zwinge es dann wie sonst zu einer Käß-Suppe durch einen Seyher, und lasse die Brüh wiederum aufsieden, formire dann Knödlein daraus, lege sie in besagte Brüh, und lasse sie sieden; Zuletzt giesse man ein wenig Milchram darzu, und richte dann beedes zusammen an.

128. Heffen-Klößlein, oder Heffen-Knödlein.

Schüttet ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl in eine Schüssel, rühret fünff Löffel voll guter Heffen, und den vierten Theil einer Maas Kern untereinander, giesset es durch einen Seyher oder Durchschlag in das Mehl, schlaget acht oder zehen Eyer daran, saltzet es, und rühret alles wohl durcheinander, daß der Teig schön glatt werde; Lasset dann ein halb Pfund Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, und wieder erkühlen, schüttet selbiges über den Teig, rühret ihn ferner ab, machet in einer grössern Pfannen ein Schmaltz heiß, lasset selbiges wie zuvor abkühlen, duncket hernach ein gantz rundes und eisernes Löffelein darein, füllet selbiges voll Teig, schüttet ihn in das Schmaltz; und dieser Löffel voll drey oder vier, bachet auf einmal, und so dann ebenfalls das übrige nach und nach heraus.

129. Aepffel-Knödlein.

Hacket die Aepffel klein, röstet sie im Schmaltz / thut halb so viel geriebener Semmel darzu, wie auch Weinbeerlein oder Corinthen, und klein-gestossenen Zucker und Zimmet, schlaget Eyer daran so viel vonnöthen; formiret Knödlein daraus, waltzet sie im Mehl ein und andermal herum, bachet sie aus Schmaltz, und machet dann nach Belieben eine süsse Brüh darüber.

130. Birn-Knödlein zu machen.

Schählet und schneidet von denen bey uns also genannten Königs-Birnen das gute herab, hacket sie klein, röstet ein geriebenes Semmel-Mehl im Schmaltz, und rühret es darunter, lasset selbiges aber zuvor ein wenig wieder kalt werden; darnach nehmet so viel gestossene Mandeln als der Birne gewesen sind, und rühret sie auch darunter, zuckert sie ein wenig, und schlaget zu sechs Birnen ein Ey, sind die Birne aber groß, so müssen es zwey Eyer seyn; nach diesem streuet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl in die Hand, und machet oder formiret die Knödlein daraus, so groß ihr selber wollet, bachet sie aus einem heissen Schmaltz heraus, und machet vom Wein, Zucker und Trisanet, oder sonst eine süsse Brüh darüber; Will man aber Birne daraus formiren, kan man von den Birnen gleich Anfangs das gute also herab schneiden wie oben gedacht, jedoch den Butzen und Stiel aneinander lassen, und das bereits zusamm gemachte Gehäck daran formiren, daß es die Gestalt einer Birn bekommet; alsdann mit Semmel-Mehl bestreuen, und aus einem heissen Schmaltz heraus bachen.

131. Knödlein von dürren Birnen, Zwetschgen und Weixeln.

Wasche die Weixel, Birn und Zwetschgen sauber aus, laß in Wasser und Wein sieden, dann löß die Kern heraus, und hacks gantz klein, daß mans nicht kennt was es ist, röste geriebene Semmel, und thue sie unter das Gehackte, auch Zimmet / Negelein, Muscatblüh, Zucker, geriebene Citronen-Schalen, und zwey gantze Eyer, mache den Teig so dick, daß du kanst Knödlein daraus machen. Bache die Knödlein in Schmaltz nicht zu braun, lege sie in einen Hafen, giesse die Brüh / darinnen sie gesotten haben, darauf, doch nicht zuviel, wann mans anricht, muß man die Knödlein mit eingemachten Hüsen oder Wein-Negelein bestecken, und mit geschnittenen Pistazzien bestreuen, so ist es eine schöne und gute Speise.

132. Weixel-Knödlein.

Dünste Weixeln in Wein und Zucker, wann sie weich sind, so nimm die Weixel aus der Brüh, drucke die Kern heraus, röste ein Eyer-Brod in Schmaltz oder Butter, mische die Weixel unter das geröstete Brod, wie auch Zucker und Zimmet, schlage Eyer daran, daß es ein lindes Teiglein werde, formire Knödlein daraus, bestreue sie mit Mehl, und bache sie aus Schmaltz, nimm dann die Brüh, darinn die Weixel gedünstet, röste Mehl im Schmaltz, rühre es unter die Brüh, lege die gebachene Knödlein in eine Schüssel, und richte diese Brüh darüber, streue noch mehr Zucker und Zimmet darauf, setze sie auf eine Kohlen, und laß miteinander sieden. NB. Man kan auch Würstlein auf dergleichen Art machen, und können frische oder auch nach Belieben dürre Weixel darzu gebraucht werden.

133. Weinbeerlein- oder Corinthen-Knödlein.

Nehmet schöne Weinbeerlein oder Corinthen, waschet und klaubet sie auf das schönste, stosset auch abgezogene Mandeln ein wenig mit Zucker ab, oder feuchtet sie mit süssen Wein im Stossen an, mischet sie unter die Weinbeerlein; dann reibet ein wenig weisses oder Eyer-Brod, röstet selbiges wohl trocken im Schmaltz, und rühret es auch darunter, thut Zimmet, Zucker und ein wenig Muscatblüh darzu, schlaget ein Ey daran, machet artige Knödlein daraus, lasset alsdann in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß werden, und bachet dieselbe schön schnell heraus; Leget sie hernach in eine Schüssel, giesset guten Wein daran, streuet ein wenig Zucker und Zimmet darein, und lasset es also auf einer Kohlen noch eine Weile aufsieden.

134. Mandel-Knödlein.

Mischet klein-abgestossene Mandeln, und geriebene oder in Milch geweichte Semmeln untereinander, schlaget zwey Eyerdottern daran, thut zwey Löffel-voll oberer süsser Milch oder Raum darzu, zuckert selbige, rühret alles durcheinander; formiret Knödlein oder Klößlein daraus, bachet sie wohl aus Schmaltz, und machet nach Belieben ein süsses Brühlein darüber.

135. Knödlein von Petersilien- oder Mayen-Kraut.

Reibe einen Weck, oder nimm bereits geriebenes Semmel-Mehl, hacke ein sogenanntes Mayen-Kraut, mische es unter das Semmel-Mehl, giesse heisses Schmaltz daran, thue einen Löffel-voll Mehl darzu, schlage Eyer daran, saltze und würtze es mit ein wenig Muscatenblüh und Pfeffer, rühre al-

alles durcheinander, mache es aber nicht zu fest; formire Knödlein daraus, lege sie in eine Fleischbrüh, lasse sie aber nicht lang sieden, damit sie nicht zerfahren. Hacke inzwischen oder stosse Petersilien-Kraut klein, giesse Fleischbrüh daran, streue Pfeffer und Muscatenblüh darein, lasse es nur ein wenig aufwallen, damit die Brüh schön grün verbleibe, und richte sie dann über die Knödlein, welche sowohl als die Brüh schön grün werden.

136. Knödlein von Körfel- oder Körblein-Kraut.

Der Körfel oder das Körblein-Kraut wird auf das fleissigste durchklaubet, gewaschen und klein gehacket; dann lässet man eine Butter zergehen, röstet ein wenig geriebenes weisses oder Eyer-Brod darinnen, und mischet es unter das gehackte Kraut, würtzet selbiges mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatenblüh, schläget ein Ey daran, rühret alles wohl durcheinander; machet kleine Kötlein daraus, leget sie in eine gute Fleischbrüh, und lässet sie sieden, aber nicht lang.

137. Semmel-Knödlein.

Nimm altgebachenes Eyer-Brod, reibe solches, mache ein Schmaltz heiß, brenne es auf das geriebene Brod / schlage fünff oder sechs Eyer daran, würtze es mit Pfeffer, Jngber, Muscatblüh, Cardamomen, Saffran und ein wenig Saltz; mache alsdann in dem Pfännlein, darinnen das Schmaltz heiß gemacht worden, die Knödlein fein rund mit dem Kochlöffel, lege sie hernach nacheinander in die siedende Fleischbrüh, und lasse sie wohl durchaus sieden, so sind sie recht. Wer will, kan auch Weinbeerlein oder Corinthen darunter mischen.

138. Semmel-Knödlein, auf andere Art.

Mache geriebenes Semmel- oder Weck-Mehl mit Eyern zu einer rechten Dicken an, streue Muscatblüh, Saffran Pfeffer, Jngber, und ein wenig Saltz darein; Man kan auch nach Belieben Weinbeerlein, oder etwas grünes, als entweder ein gehackres Petersilien- oder Mayen-Kraut darunter rühren, und wohl lehn anmachen; darnach lasse ein Schmaltz heiß werden, und lege ein Knödlein nach dem andern darein, drehe sie in der Pfannen herum, so werden sie rund, laß aber nicht zu braun werden; dann kan man sie in einer siedenden Fleischbrüh, oder auch in einer Erbsen-Brüh sieden lassen, so werden sie groß und gut. NB. Bey diesen Knödlein ist annoch anzumercken, daß das Semmel- oder Weck-Mehl, ehe man selbiges mit den Eyern anmachet, zuvor im Schmaltz geröstet / oder doch wenigstens das Schmaltz darüber gebraunt werden müsse.

139. Semmel-Knödlein, noch anderst.

Röste ein Semmel-Mehl im Schmaltz, hacke Petersilien-Kraut fein klein, röste es besonder im Schmaltz; thue es zusammen in ein Schüsselein, streue Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Saffran darein, schlage Eyer daran, rühre es wohl untereinander; setze eine Fleischbrüh zum Feuer, wann sie nun siedet, gilbe sie ein wenig, lege dann die Knödlein ein, und lasse sie so lang sieden als harte Eyer.

140. Semmel-Knödlein, auf eine noch andere Weise.

Weichet einen Weck im siedenden Wasser ein, drucket ihn hernach zwischen zweyen Dellern aus; röstet ferner ein würfflicht-geschnittenes weisses Brod im Schmaltz, rühret alles unter das eingeweichte Brod, nehmet allerley annehmliche grüne Kräuter, samt ein wenig Schnittlauch / klaubet, waschet und hacket sie klein, röstet sie ebenfalls im Schmaltz, und mischet sie unter das obige, schlaget drey oder vier Eyer daran, rühret ein wenig schönes Mehl darein, machet sie mit Zugiessung einer kalten Fleischbrüh oder Milch zusammen, daß es die rechte Dicke bekommet; formiret Knödlein oder Klößlein daraus, leget sie in eine siedende Brüh, und lasset solche ferner sieden. NB. Wem die grüne Kräuter darunter nicht anständig, der kan an statt derselben nur ein paar Zwiebeln hacken, und darunter rösten.

141. Gries- oder Grütz-Knödlein.

Man nehme ohngefehr ein Viertel-Pfund frisches Schmaltz, rühre selbiges schön ab, biß es wohl weiß wird; dann schlage man vier Eyer daran, und rühre sie darunter; nach diesen rühre man ferner so viel Gries oder Grütz darein, biß der Teig seine rechte Dicke bekommet, und formire Knödlein daraus; solche lege man in ein siedend Wasser, oder halb Fleischbrüh, und halb Wasser, und lasse sie zwey biß drey Stunden sieden. NB. Bey diesen Knödlein ist zu wissen, daß sie geschwind müssen eingelegt werden, sonst ziehet der Teig an, und werden sie zu fest. Wem es beliebet / der kan auch den Teig etwas saltzen, und wann diese Knödlein angerichtet werden, ein wenig Schmaltz darauf brennen.

142. Mehl-Knödlein.

Klaube, wasche und hacke einen guten Theil grünes Mayen- oder Knödlein-Kraut, und röste es wohl im Schmaltz, ingleichen auch ein wenig würfflicht-geschnittenes weisses Brod, rühre es alles zusammen unter zimlich viel

Mehl, giesse ein wenig frisches Wasser, Milch oder aber Kern und süssen Raum daran, und feuchte es gleichsam damit an/ dann dieser Teig muß etwas lehn und lind seyn, saltze ihn, und schlage drey oder vier Eyer daran, nachdem desselben wenig oder viel ist; mache dann selbigen zusammen, und formire die Knödlein daraus, wie bekannt, lege sie in ein siedend-gesaltzenes Wasser, lasse sie länger nicht als eine gute halbe Stunde sieden, und wann sie dann angerichtet, brenne ein wenig Schmaltz darauf.

143. Mehl-Knödlein, auf andere Art.

Schneidet einen Weck oder Semmel auf wie zu einer Suppen, giesset gute siedende Milch daran, decket sie zu, und lasset sie wohl weichen; wann sie nun ein wenig erkaltet, seyhet die Milch von dem Brod ab, rühret einen guten Theil schönes Mehl darunter, wie auch würfflicht-geschnittenes, zuvor im Schmaltz geröstetes Brod, und eben dergleichen kleine Zwiebelein, schlaget drey oder vier Eyer daran, und machet den Teig etwas lehn zusammen/ formiret dann Knödlein daraus, lasset sie in einem gesaltzenen Wasser, so bereits, ehe sie eingeleget werden, gesotten hat, ferner sieden, und überbrennet sie zuletzt in der Schüssel mit Schmaltz.

144. Bauern-Knödlein zu machen.

Erstlich reibet einen alt-gebachenen Weck, und etwas Eyer-Brod darunter, nehmet eine gute Schüssel mit Gries, jedoch etwas weniger als des geriebenen Brods gewesen; machet indessen zimlich viel Schmaltz in einem Pfännlein wohl heiß giesset es halb über das geriebene Brod und den Gries, zuvor aber klaubet, waschet und hacket einen guten Theil Mayen-Kraut/ oder allerley grüne Kräuter untereinander, so viel als selbsten beliebet, und nachdem man die Knödlein grün haben will, auch etwann eine oder zwey Zwiebeln, röstet solches alles miteinander in dem vorgedachten übrigen Schmaltz wohl, alsdann rühret es auch unter das Brod und den Gries; thut eine gute Hand-voll, oder auch ein wenig mehr von dem schönsten Mehl darunter, saltzet selbiges, schlaget zwey oder drey Eyer darein, und feuchtet es gar mit Milch, Fleischbrüh oder Wasser an, wiewohl sie von der Milch viel milder und luckerer werden, doch muß der Teig auch nicht zu lehn seyn. Wann nun also alles recht beysammen, daß sich die Knödlein zusammen machen lassen, so setzet einen grossen Hafen Wasser zum Feuer, werffet Saltz darein; Hat man aber eine übrige Fleischbrüh, so kan man ein wenig darunter nehmen; wo aber lauter Wasser genommen wird, mag man so es gefällig einen guten Löffel-voll Bach-Schmaltz mit aufsieden lassen; Alsdann nehmet das Pfännlein, darinnen

das

das grüne Kraut geröstet worden, machet die Knödlein fein rund in demselben zusammen / leget sie alsdann nacheinander in die siedende Brüh hinein, und lasset selbige sieden, biß sie in die Höhe steigen. Man muß aber den Hafen bey dem Feuer je zuweilen herum rucken, damit sich die Knödlein nicht anlegen. Wann sie nun wie gedacht in die Höhe steigen, so sind sie fertig.

145. Bauern-Knödlein, auf andere Art.

Nehmet die eine Helffte Gries, und die andere geriebenes Semmel-Mehl, saltzet und rühret es wohl untereinander; indessen klaubet und hacket allerley gute Kräuter, oder das bey uns also genannte Mayen-Kraut, zusamt ein paar Zwiebeln, röstet solches wohl im Schmaltz / und brennet sie also hernach zu den Gries und Brod hinein. Wer will, kan auch weisses Brod würfflicht schneiden, im Schmaltz rösten, und also mit darunter rühren; würzet sie auch mit Pfeffer, giesset kaltes Wasser daran, so viel ihr meinet zum Anfeuchten nöthig zu seyn, dann vom siedenden Wasser zerfahren sie gern, schlaget etwann drey oder vier Eyer daran, nachdem des Teiges wenig oder viel ist. Machet dann die Knödlein zusammen wie schon gedacht; lasset sie in einer siedenden Brüh oder Wasser sieden, und wann man sie angerichtet hat, brennet auch ein wenig Schmaltz darauf.

146. Bauern-Knödlein, noch anderst.

Klaubet ein darzu gehöriges Mayen-Kraut, oder allerley grüne Kräutlein, waschet und hacket selbiges, samt einen paar geschählten Zwiebeln, und ein wenig Rinds-Marck oder Speck, klein, thut es zusammen in einen Napff oder Schüssel: Lasset indessen ein Schmaltz, oder auch ein vom Fleisch abgeschüpfftes Fett, und zwar dieses recht wohl heiß werden; Wann man aber ein Brat-Schmaltz gebrauchet / lasset es nur zergehen, biß es aufhört zu zischen; Dann thut ungefehr zwey gute Hände voll kleinen Grieß / und drey gute Hände voll Semmel-Mehl, unter das Schmaltz, und röstet es alles zusammen in einer Pfannen, daß es schön liecht und gelblicht wird; Hernach thut ohngefehr nur zwey Hände voll Weitzen-Mehl in eine Schüssel, dann wann man desselben zu viel nimmt, so werden die Knödlein gar fest; Schüttet das Geröstete zu dem Mehl, rühret alles wohl durcheinander, schlaget zwey oder drey Eyer daran, giesset eine gute warme Milch oder Fleischbrüh darzu, daß der Teig die rechte Dicke bekommt, und nicht zu lehn auch nicht zu fest wird, saltzet selbigen, streuet auch, so es beliebet, Ingber und ein wenig Pfeffer darunter: Dann machet die Knödlein zusammen, wie oben gedacht, und leget solche gemächlich in eine siedende Fleischbrüh oder

Wasser / und wann sie nicht über sich wollen, so fahret mit dem Koch-Löffel vornen im Sud in den Hafen hinab, bis auf den Boden, so steigen sie über sich, lasset sie langsam, und in allen nicht wohl über eine halbe Stund sieden, sonderlich wann kein Speck darbey ist, sie zerfahren sonst, drehet und verwendet den Hafen auch offt bey dem Feuer. Wer will, kan diese Knödlein zuvor, ehe man sie anrichtet, im Schmaltz rösten, und alsdann die Brüh, darinnen sie gesotten, darüber anrichten. NB. Diese Knödlein, so etwan einige derselben übergeblieben, kan man auch halb- oder Viertel-weiß zerschneiden, und in einem heissen Schmaltz schön heraus bachen. Sie sind aber noch besser, wenn man sie zuvor durch zerklopffte Eyer ziehet, und dann heraus bächt.

147. Bauern-Knödlein, auf eine andere Weise.

Schneide ein gut Theil Zwiebeln klein und würfflicht, röste solche im Schmaltz, daß sie weich werden; Darnach giesse eine gute Milch, Kern oder Raum daran, lasse es sieden, schütte im Sud so viel Grieß oder Grütz hinein, als darinnen sieden kan, und ein dicker Brey oder Mus daraus wird; saltze es, und lasse ein Schmaltz in einem Pfännlein zergehen, tuncke einen eisernen Löffel hinein, und hebe mit selbigen jedesmahl, nach und nach, etliche Knödlein heraus in eine Schüssel, setze sie auf eine Kohl-Pfanne / und lasse sie noch ein wenig pratzeln.

148. Bauern-Knödlein, auf eine noch andere Weise.

Nehmet halb Grieß und halb Weitzen-Mehl in einen Napff, zuvor aber klaubet, waschet und hacket allerley grüne gesunde Kräutlein, und ein gut Theil Schnittlauch / oder an deren statt Zwiebeln, darunter, vermischet sie mit dem Grieß und Mehl, schneidet auch ein gut Theil weisses Brod würfflicht, röstet solches, wie auch so es beliebet das Grüne und Zwiebeln in Schmaltz, und schüttet es zu dem Grieß hinein, rühret alles wohl untereinander, saltzet sie, schlaget zwey oder 3. Eyer daran, und machet es ferner gar mit einer Fleischbrüh oder Wasser an, daß der Teig die rechte Dicke bekomme, und nicht zu lehn, auch nicht zu fest seye; Alsdann formiret Knödlein daraus, leget solche in ein siedend Wasser, und lasset sie bey anderthalb Stunden sieden, dann richtet sie in eine Schüssel, schneidet sie halb entzwey, giesset von der Brüh, darinnen sie gesotten haben, etwas darüber, und brennet ein gut Theil heisses Schmaltz darauf.

149. Ge-

149. Gebachene Knödlein.

Nimm von einem gebratenen Kalbs-Schlegel oder Nieren-Braten das Fleisch, hacke es, samt dem Fett oder Rinds-Marck, klein, thue ein wenig gröblicht geschnittene Mandeln, Weinbeere, Citronen-Schalen, Ingber, Muscaten-Blumen, geriebene Semmel, und ein paar Eyer daran, rühre es untereinander, mache Knödlein daraus, bache sie im Schmaltz, bestecke sie mit geschnittenen Mandeln, lege sie in eine Schüssel; Indessen gieß guten Wein in einen Hafen, thue Quitten-Safft, Zucker und Zimmet darzu, laß es kochen, dann giesse es auf die Knödlein, setze die Schüssel auf Kohlen, decke sie zu, und laß es aufkochen, so ist es fertig.

150. Gebachene Knödlein, auf andere Art.

Weiche weisses Brod von einer Semmel oder Wecken im Kern oder süssen Raum, schneide aber die Rinden zuvor herab, damit die Knödlein gut und lucker werden; Wann das Brod nun etwas weich in der Milch worden, drucke es zwischen zweyen Tellern wohl aus, und thue es wieder in einen Napff oder Schüssel, rühre ein geriebenes Semmel-Mehl darunter, schlage Eyer daran, so viel darzu vonnöthen, und rühre alles nochmahl wohl untereinander; Es müssen aber diese Knödlein etwas lehner seyn als sonst die andern. Indessen machet ein Schmaltz heiß, und leget die von diesen Teig formirte Knödlein mit einem Löffel in das Schmaltz, bachet sie schön jäh heraus, leget solche in eine siedende Fleischbrüh, und lasset sie nur ein wenig aufsieden.

151. Gebachene Knödlein, auf andere Weise.

Diese Knödlein werden allerdings verfertiget, wie oben gemeldet worden, nur daß man klein-gehackten oder geschnittenen Schnittlauch darunter rühret, und die Knödlein ebenfalls aus dem Schmaltz heraus bächt.

152. Gebachene Knödlein, auf eine noch andere Weise.

Die Semmel oder der Weck wird in so viel süssen Raum oder Kern eingeweicht, als das Brod in sich schlucket, man darff es aber nicht mit dem süssen Raum also hart anfeuchten, wie bey denen vorigen, sondern man rühret dieses eingeweichte Brod wohl glatt ab, mischet ein geriebenes weisses Brod darunter, und schneidet von einem andern weissen Brod kleine würfflichte Brocklein, röstet selbige im Schmaltz, und rühret sie, samt dem Schmaltz, darin

darinnen es geröstet worden, auch darunter; Dann werden drey oder vier Eyer daran geschlagen, und samt einem Händlein voll schönes Mehl ebenfalls darunter gemischet; Wann nun der Teig in seiner rechten Dicke ist, formiret man die Knödlein daraus, aber nicht zu groß, leget sie in ein gesaltzen-siedendes Wasser, und lässet sie sieden, aber auch nicht gar zu lang; Wann sie nun angerichtet sind, kan man, wie bey vorgemeldeten, ein heisses Schmaltz darüber brennen.

153. Wasser-Strauben.

Schlage fünff Eyer wohl ab, nimm Milch und Mehl darunter, mache einen schönen Teig an, dicker als ein Strauben-Teig, lasse ein Wasser in einer Pfannen sieden, wenn es siedet, so mache eine Strauben mit einen Trichter in das Wasser, wann es genug gesotten hat, so thue die Straube in einen stollichten Hafen, mache die andern ebenfalls so, biß du den Teig gar hast, aber jede Straube absonderlich, bache sie also bey einem Aschen-Feuer; Wann sie nun gebachen, leget man sie auf eine Schüssel, streuet Weinbeere darzwischen / brennet sie mit heissen Schmaltz ab, und setzet sie auf eine Glut, daß sie fein warm bleiben.

154. Wasser-Spatzen zu machen.

Nehmet ein halb Diethäufflein schönes Mehl, ein wenig Saltz, ein oder zwey Eyer, auch Wasser, machet einen Teig an, der nicht zu vest ist, lasset in einer Pfannen oder Hafen ein Wasser, so gesaltzen ist / siedend werden, tuncket einen eisernen Löffel in dasselbige, dann nehmet einen Teig mit heraus, und leget ihn in das siedende Wasser, und dieses so lang, als der Teig währet, sie müssen aber schwimmen; Ferner lasset sie sieden, biß sie lucker werden, und muß man einen anschneiden, und zusehen, ob er wie eine Semmel ist, dann richtet man sie in eine Schüssel, giesset von den Wasser daran, nimmet geriebenes Brod, röstet es in Schmaltz, und brennet es über die Spatzen.
NB. Man kan auch halb Mehl und halb geriebenes weisses Brod darzu nehmen / auch an statt des Wassers, in Milch sieden, der Teich muß aber wohl abgerühret werden.

155. Heffen-Knopff.

Nehmet einen Becher oder den vierten Theil von einen Diethäufflein schönes Mehl, vier Löffel voll Kern oder Milch, zwey Löffel voll Heffen, und ein Ey; Machet einen vesten Teig an, wann er gleich ein wenig vester ist, als zu denen Heffen-Küchlein, machet ein Laiblein daraus, thut viel

Mehl

Mehl auf einen höltzernen Teller, leget den Teig darauf, und setzet ihn eine halbe Stund auf den Ofen, daß er gehet; Indessen lasset Wasser in einer Pfannen oder stollichten Hafen siedend werden, saltzet es, und wann der Teig schön hoch, leget ihn in das siedende Wasser, lasset ihn kochen, wendet ihn um, wann er eine halbe Stund gesotten, und recht groß worden, hebet ihn in eine Schüssel, röstet weiß geriebenes Brod in Schmaltz, schneidet den Heffen-Knopff in vier Theile, daß er sich voneinander begiebt, und thut das geriebene und in Schmaltz geröstete Brod darauf streuen.

156. Semmel-Nudeln.

Schlaget an eine gantze geriebene Semmel drey Eyer, und ein wenig süssen Raum oder Kern, viel grüne Petersilie, oder Pertram, daß es fein grün wird; Man mag auch wohl einen überbrennten Spinat darunter hacken, auch mit Pfeffer und Muscatenblüh würtzen, daraus soll man lange Strützelein schneiden, und in eine siedende Fleischbrüh legen, wann sie ein wenig gesotten haben, daß sie fein aufgegangen sind, soll man sie in eine Schüssel legen, eine geriebene Semmel in Schmaltz rösten, und darauf brennen.

157. Schmaltz-Nudeln zu machen.

Man soll von einen schönen Mehl, mit eines Ey groß Schmaltz, süsser Milch, Eyern, und Bier-Gerben oder Heffen, einen feinen Teig anmachen, und ihn auf den Ofen gehen lassen, Strützelein daraus machen, eine Milch oder Wasser siedend machen, und im Sieden hinein legen, sie gehen gar schön auf, man kan auch geröstetes Brod, oder heisses Schmaltz darauf brennen, wann sie angerichtet seynd.

158. Grosse aufgegangene Nudeln.

Man soll vier Eyer, eine süsse Milch, und zwey Löffel voll Bier-Heffen durcheinander wohl abrühren, und mit schönen Mehl einen ziemlich vesten Teig anmachen, auf einen Ofen wohl aufgehen lassen, darnach soll man fünff oder sechs Küchlein daraus machen, und in eine saubere Dorten-Pfanne eine gute Milch giessen, einen Brocken Schmaltz darein legen, und wenns untereinander siedet, die Küchlein darein legen, mit den Deckel zudecken, übersich mehr Glut, als unten geben, den Deckel soll man nicht aufheben, biß man meint, daß sie gar sind, sie fallen sonst wieder nieder, sie müssen aber ein wenig braun seyn; Wann man sie anrichtet, muß man die Milch daran giessen, und kan man auch geriebenen Käß darauf streuen.

159. Heffen- oder Ofen-Knödlein.

Nehmet drey Seidel-Becher mit schönen Mehl, (ein Seidlein aber ist eine halbe Maaß) dann sechs guter Löffel voll weisser Bier-Heffen, drey Achtel-Maaß Milch, vier Eyer, einen guten Vierling oder Viertel-Pfund Schmaltz, lasset es zergehen, aber nicht heiß werden; Dann nehmet die Heffen und Milch, rühret beedes unter das Mehl, saltzet solches wie es recht ist, und schlaget die vier Eyer daran, giesset ferner die Helffte von dem zerlassenen Schmaltz in den Teig, rühret alles wohl untereinander/ und werffet ein klein wenig Mehl oben darauf, dann setzet es zum Ofen, und lasset also den Teig gehen; Wann er nun gegangen ist, nehmet noch mehr Mehl, leget den Teig auf ein Bret, und wälchert ihn noch ein wenig im besagten Mehl herum, formiret dann runde oder länglichte Laiblein daraus; Giesset die andere übrige Helffte Schmaltz in eine Brat-Pfanne, lasset solches überall herum lauffen, daß sich nichts anlegen könne, darnach setzet die Laiblein aneinander in das Schmaltz, bis die Brat-Pfanne voll ist, und sodann selbige in das Bach-Oefelein, und lasset sie schön liecht bachen.

160. Heffen- oder Ofen-Knödlein, auf andere Art.

Der Teig muß erstlich angemacht werden, wie der zuvor beschriebene, und alsdann in der Wärme auf einem Bret wohl gehen; Dann werden Stücklein daraus geschnitten, in der Grösse wie eine Semmel, und ein wenig im Mehl gewircket; Indessen lässet man einen guten Kern oder Raum in einer Brat-Pfannen sied-heiß werden, leget ein gut Stück Butter oder frisches Schmaltz darein; Dann formiret man von diesen Teig Knödlein, setzet sie nacheinander hinein, biß die Pfanne voll ist, schiebet sie in den Ofen und lässet sie also stehen und kochen, biß selbige schön gelblicht werden. Wann nun die Milch daran wohl eingekocht ist, muß man mehr Raum daran schütten, biß man meinet, daß sie fertig seynd; Dann richtet sie in eine Schüssel, und giesset nochmahl einen siedenden Raum darüber, ingleichen auch den übrigen Raum, so in der Pfannen/ darinnen sie gekocht, geblieben. NB. Zur Sommers-Zeit kan man diese Knödlein nur bey einem gemeinen Feuer, in einer gewöhnlichen Pfannen, und nicht in einem Oefelein zurichten, den Raum samt dem Schmaltz darinnen sieden lassen, den Teig nacheinander darein setzen, die Pfanne mit einer flachen Stürtzen bedecken, sowohl oben als unten ein Kohl-Feuer geben, und also auf das schönste abbräunen und kochen lassen.

161. Heffen-

161. Heffen- oder Ofen-Knödlein, noch auf eine andere Weise.

Man nehme zwey Maas Mehl, sechs Löffel voll guter Heffen, und etwan ein Seidlein oder eine halbe Maas Milch, solche wird zuvor ein wenig warm gemacht, dann giesset man die Heffen darein, und seyhet beydes hernach durch einen Seyher oder Durchschlag an das Mehl, rühret selbiges wohl darunter, saltzet es auch zugleich, so viel vonnöthen. Nach diesen lässet man ohngefehr ein wenig mehr als einen halben Vierling oder Viertel-Pfund frisches Schmaltz zergehen, schläget vier oder fünff Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander, auf die Art, als wann man einen Gogelhopffen machen wollte, nur daß der Teig hierzu etwas vester seyn muß; Dann lässet man den besagten Teig in der Wärme ein wenig gehen; Schüttet ihn hernach auf ein Bret, reisset oder schneidet etliche Stücklein davon herab, so groß als es beliebet, wircket selbige ein wenig im Mehl herum, lässet aber zuvor ein gut Theil Schmaltz in einer Brat-Pfannen zergehen, und setzet also die Teig-Knödlein nacheinander in selbiger herum, biß die Pfanne voll wird; Dann lasset es ein wenig in der Wärme stehen, daß sie gleichsam noch in etwas gehen; Setzet es hernach im Ofen und lasset sie bachen.

162. Krause Semmeln.

Man schneide die Rinde von einer schönen grossen Semmel auf das dünneste herab, und die Semmel ferner gewürffelt, aber doch nicht gar durchaus, sondern nur allein auf die Art, wie man sonsten ein gantzes Laiblein zum Trunck zu zerschneiden pfleget; Zuckert dann eine obere süsse Milch oder Raum, giesset ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser daran, und lasset sie sied-heiß werden, schüttet selbiges über die Semmel, und lasset sie also eine Weile stehen, biß sie wohl weich wird; Schmieret dann ein tieffes Näpfflein mit ein wenig Butter, leget die Semmel darein, und lasset sie also in einem Bach-Oefelein schön liecht und gelb bachen; Wann man sie nun anrichten will, soll man ein sogenanntes Eiß von Eyer-Klar und Zucker anmachen, die Semmeln oben auf über und über bestreichen, und ferner in das Oefelein oder in die Dorten-Pfanne setzen, und obenher eine gute Glut geben, so lauffet das Eiß schön auf; Sollte es zum erstenmahl nicht schön werden, so überstreichet man es noch einmahl, und setzet es, wie zuvor, in den Ofen.

163. Semmeln besonders zuzurichten.

Die Rinde wird von einer Semmel erstlich herab, und dann solche Semmel zu sechs länglichten Stücklein zerschnitten; hernach nimmt man einen guten süssen Raum, klopffet zwey Eyer-Klar daran, und zuckert es wohl; Hierauf wird die Semmel darauf geleget, daß sie recht weiche; Dann thut man ein wenig frischen Butter in eine Schüssel, und leget die Semmel Creutz-weiß übereinander darein, und wieder Butter darauf; Ferner giesset man die übrige Milch daran, setzet einen Ring auf die Schüssel, leget eine eiserne flache Stürtzen mit einer Glut darauf, und lässet also die Semmeln in der Schüssel, auf einer Kohl-Pfannen, noch eine Weile sieden.

164. Semmeln und Würste.

Bratet so viel Würste als man verlangt, nehmet auch so viel Semmeln als der Würste seynd, schneidet unten den Boden fein dünn hinweg, und an der Seiten auf; Röstet sie im Schmaltz, leget sie in eine Schüssel, stecket die gebratene Würste in die Semmeln, thut eine gute Fleischbrüh in ein Häfelein, streuet Muscatenblüh, Pfeffer und Ingber darein, lasset sie aufsieden, giesset sie in die Schüssel neben denen Semmeln hinein, setzet die Schüssel auf eine Kohlen, und lasset es dann noch ein wenig sieden.

165. Gefüllte Semmeln.

Reibet die obere Rinde von einer Semmel herab, schneidet oben, eines halben Thalers groß, in der Mitten heraus, nehmet aus derselben die Brosam, weichet sie im Wein ein, und ziehet die Semmel, und das abgeschnittene Plätzlein, durchs heisse Schmaltz; Unter die eingeweichte Brosamen aber, rühret Zucker, Zimmet, Cardamomen, gewaschene Weinbeer oder Corinthen, Rosinen, und abgeschählte geschnittene Mandeln; Schneidet einen abgeschählten Apffel zu Stücklein, und röster selbigen ein wenig im Schmaltz, dann rühret ihn auch unter die Brosam, und füllet hernach alles zusammen in die Semmel, thut das Deckelein wieder darauf, und setzet sie also in ein erdenes Brat-Pfännlein, machet aber zuvor ein wenig Schmaltz darinnen heiß, und lasset sie eine halbe Stund in einem Brat-Oefelein stehen; Dann machet oben in die Füll ein Löchlein, giesset gezuckerten Wein, und wann man es zu Tisch tragen will, eine süsse Brüh darüber. Die Brüh aber wird also gemacht: Nehmet einen guten Wein, streuet Zucker, Zimmet, Rosinen und Weinbeere darein, gilbet ihn auch ein wenig

mit Saffran, und lasset es alles miteinander aufsieden; Alsdann richtet sie über die Semmel, und streuet abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln darauf.

166. Gefüllte Semmeln, auf andere Art.

Schneidet von einer Semmel oben oder unten ein Plätzlein herab, nehmet die Brosamen, so viel es seyn kan, auf das genaueste heraus, giesset dann an diese Brosamen süssen Wein, daß sie wohl weich werden; Hacket indessen abgezogene Mandeln und süsse Aepffel klein, thut einer Welschen Nuß groß Butter in eine Pfanne, und röstet die Mandeln und Aepffel nur ein klein wenig darinnen, drucket dann die im süssen Wein geweichte Brosamen wohl aus, und füllet die Semmeln also damit an, daß ihr eine Lage von denen Semmel-Brosamen, und dann eine andere von denen gehackten Aepffeln und Mandeln Abwechsels-weiß machet, darzwischen aber jedesmahls Zimmet, Zucker, Weinbeerlein oder Corinthen streuet, biß die Semmeln voll werden, zu oberst und unterst aber, muß man ein Bröcklein Butter darein thun, und das abgeschnittene Plätzlein mit etwas Teig wiederum darauf kleben, und die Semmeln in einem Brat- oder Bach-Oefelein etwan eine halbe Stund lang bachen lassen. NB. Doch kan man auch diese gefüllte Semmeln, so es beliebt, aus einem Schmaltz heraus bachen, zuvor aber, entweder in Eyern, oder einem andern beliebigen Teig, herum wenden.

167. Gefüllte Semmeln, noch anderst.

Nehmet so viel Semmeln als ihr wollet, schneidet ein Plätzlein herab, thut die Brosamen heraus, doch also, daß die Semmeln an den untern Theil kein Loch bekommen; lasset die Brosamen in der Milch wohl weich werden, giesset auch ein wenig Milch in die Semmeln, und lasset sie darinnen geschwind herum lauffen, daß sie inwendig wohl naß werden, jedoch aber aussenher trocken bleiben; hacket auch ein Mayen-Kraut, oder andere gesunde grüne Kräuter, und ein paar Zwiebeln wohl klein, röstet sie im Schmaltz, bachet ein sogenanntes Ochsen-Aug von zweyen Eyern etwas hart; drucket die Brosamen aus der Milch wohl aus, hacket sie samt dem Ochsen-Aug klein, thut es in eine Schüssel zu den Mayen-Kraut, oder andern Kräutern, rühret alles wohl durcheinander, schlaget so viel Eyer daran, so viel der Semmeln sind, streuet Pfeffer, Ingber, Saltz und Muscatnuß darein, röstet die hohle Semmeln zusamt ihren Deckelein eine nach der andern im Schmaltz, füllet erst-besagte Füll darein, decket die Plätzlein wieder darauf, bindet sie mit einem Faden

Creutzweiß zusammen, setzet sie in einen stollichten Hafen, giesset gute Fleischbrüh darüber, und lasset sie sieden. Wann sie nun weich sind, welches gar bald geschiehet, so richtet selbige an, hebet sie mit einem flachen Bach-Löffel heraus, setzet sie in eine Schüssel, ziehet die Fäden heraus, und giesset ein wenig Fleischbrüh darüber.

168. Gefüllte Semmeln mit Vögeln.

Rupffet und bratet zu erst kleine Vögelein, so zuvor sauber ausgenommen, und die Schnäbelein und Füßlein herab geschnitten worden, oder aber röstet sie im Schmaltz, reibet dann von weissen Laiblein oder schönen grossen Semmeln rings herum ein wenig die Rinden herab, schneidet oben oder unten ein rundes Plätzlein davon, und nehmet die Brosam heraus; füllet Zibeben, Weinbeer oder Corinthen und geschnittene Mandeln darein, leget die Vögel darauf, und dann das heraus geschnittene Plätzlein wieder oben darauf, und verstreichet sie mit einem von Wein angemachten Teiglein; machet hierauf ein Schmaltz heiß, und bachet die Laiblein oder Semmeln schön heraus, doch daß sie nicht zu braun werden. Indessen kan man in einem Häfelein eine gute Brüh vom Wein, Zucker und Trisanet zusammen machen, einen Wall aufthun lassen, die gefüllte Semmeln in einer Schüssel auf eine Kohlen stellen, und alsdann besagte Brüh darüber giessen, daß die Semmeln wohl weich werden, decket selbige mit einer Schüssel zu, daß die Brüh nicht ausraucht, und dabey schön warm verbleibet. Wanns beliebet kan man einen Strauben-Teig anmachen, die gefüllte Semmeln zuvor darein legen, darinnen umkehren, dann aus dem Schmaltz heraus bachen, und hernach die Brüh durch ein Triechterlein hinein giessen.

Oder:

Nehmet kleine Vögelein, wann sie gerupffet sind, aus, wie vorgemeldet, überschüpffet sie in halb Wein halb Wasser, und röstet selbige im Schmaltz; siedet auch ausgekörnte Rosin, Weinbeere, und länglicht-geschnittene abgezogene Mandeln ein wenig im Wein ab, wozu man auch nach Belieben etwas geriebene Lebzelten oder Pfeffer-Kuchen mischen kan; zuckert sie dann, und streuet Trisanet, Pfeffer und Cardamomen darein; nehmet hierauf eine Semmel oder Laiblein, schneidet unten auf dem Boden ein Plätzlein hinweg, und hohlet also die Brosam wohl heraus, röstet hernach die ausgehohlte Semmeln oder Laiblein schön liecht-gelb aus einem Schmaltz, und füllet sie mit denen Vögeln und andern Sachen dergestalt an, daß ihr Wechsels-weiß eine Lage von Weinbeeren, Rosinen und Mandeln, und dann dazwischen eine andere von denen Vögelein machet, biß die Semmeln oder das Laiblein voll sind,

dann

dann wird das Plätzlein wieder darauf, und die Semmeln in eine Schüssel geleget, obbemeldete süsse Brüh aber, darinnen die Rosine, Mandeln und Weinbeere abgesotten worden, darüber gegossen, wohl zugedeckt, auf eine Kohlen gesetzet, und so lang gesotten, biß die Semmeln ein wenig weich werden. Man muß sie aber öffters umwenden, und zuletzt, wann sie zu Tisch getragen werden, mit Trisanet überstreuen.

169. Gefüllte Semmeln mit Vögeln und Aepffeln.

Bereitet die Vögelein wie gedacht, waschet und schüpffet sie im Saltzwasser ab, röstet sie im Schmaltz; schählet auch indessen Aepffel, hacket das beste davon klein, und röstet selbige ebenfalls, jedoch besonders, im Schmaltz, giesset guten Wein daran, streuet Zucker, ein wenig Trisanet, Zimmet, und nach Belieben etwas von Saffran darein, leget dann auch die Vögelein dazu, und lasset sie ein wenig miteinander sieden; füllet hernach in eine ausgehohlete Semmel, auf die im vorhergehenden angezeigte Art, diese Aepffel und Vögel, klebet das Plätzlein wieder darauf; machet einen Strauben-Teig an, gilbet ihn ein wenig, und leget die Semmeln darein, giesset den Teig allenthalben wohl darauf, und leget sie also in das heisse Schmaltz, bachet selbige schön langsam heraus, und traget sie entweder also trocken gebachen, oder aber mit einer darüber gemachten süssen Brüh zu Tisch.

170. Gefüllte Semmeln mit Weixeln.

Schneidet an einer schönen grossen Semmel den Anschuß ein wenig herab, hohlet dann die Brosam auf das genauste heraus, nehmet einen Theil davon, und zerbröselt oder zerreibet es auf das kleinste, röstet sie dann so trocken als es seyn kan im Schmaltz; indessen dünstet schöne dürre oder frische Weixeln zuvor im Wein und Zucker wohl weich, in welchen man die Kern entweder lassen oder heraus nehmen kan; mischet sie, wann das Brod fast abgeröstet ist, darunter, und lasset sie noch ein wenig mit rösten, streuet noch mehr Zucker und Zimmet darein, und füllet solches in die Semmeln, bindet den abgeschnittenen Anschuß wieder mit einem Faden darauf, bachet also die Semmeln aus einem heissen Schmaltz heraus, und machet nach Belieben eine gute Weixel-Brüh darüber, oder auch diese Brüh, darinnen die Weixeln gedünstet worden; lasset aber einen gebähten Semmel-Schnitten zuvor darinnen aufsieden, und zwinget ihn samt den gedünsteten Weixeln durch, streuet auch Zimmet und Zucker darein; leget die gebachene Semmel in eine Schüssel, richtet die Brüh darüber, lasset sie auf einer Kohlen zugedeckt einen Sud thun, und wann man sie nun zu Tische trägt, streuet nochmal Zucker und Zimmel darauf. NB.

Auf

Auf diese Art kan man sie auch mit Aepffeln machen, die Aepffel samt der Semmel-Brosam rösten, Weinbeerlein oder Corinthen, und klein-geschnittene Mandeln darunter mischen, und die Brüh von Aepffeln und einen Brod-Schnitten im Wein sieden; dann durchschlagen, Zucker und Zimmet darein streuen, und also über die Semmeln giessen.

171. Gefüllte Semmeln mit Weixeln oder Aepffeln, auf andere Art.

Nehmet eine gute Weixel-Sultzen, oder in Ermanglung derselben dünstet dürre Weixeln, und schlaget sie durch, oder aber machet ein gutes abgebräuntes Aepffel-Kooch mit Zucker und Zimmet an; schneidet von einer schönen grossen Semmel etliche Schnitten, als wann man sie bachen wollte, und leget sie fein aufeinander, wie sie herab geschnitten worden; hernach streichet den angemachten Teig zimlich dick darauf, leget die Schnitten also wieder aufeinander, wie die Semmel an sich selbst gewesen ist, und bindet sie mit einem Faden zusammen; Alsdann machet einen Teig von schönen Mehl und Wein, ein wenig dicker als einen Strauben-Teig, an, und wendet die Semmel wohl darinnen um; bachet sie hierauf aus einem Schmaltz schön hell heraus, ziehet den Faden wieder herunter, und schneidet es nach der Länge eines halben Fingers dick, traget sie dann also trocken zu Tisch, und streuet Zucker darauf.

172. Gefüllte Semmeln mit Krebsen.

Bereitet die Semmeln zu, wie offt gedacht, schählet abgesottene Krebse aus, und hacket sie klein; hacket auch ein wenig abgezogene Mandeln darunter, schlaget Eyerdottern daran, so viel darzu vonnöthen, rühret auch ein paar Löffel-voll süsse Milch darein, röstet ein wenig geriebene Semmel, und etwas vom gehackten Petersilien-Kraut / jedoch nach Belieben, in Butter / und mischet es alles wohl durcheinander, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, die ausgeschählte Semmel aber röstet ebenfalls zuvor in Butter; füllet dann diese Füll hinein, und machet eine gute Brüh von Erbsen oder gestossenen Krebs-Schalen mit guten Gewürtz und Butter daran. Oder man kan von etlichen lebendigen Krebsen den Magen und Aederlein heraus thun, die Krebse stossen, eine gute süsse obere Milch daran giessen, und vest durch ein Tuch zwingen, vier Eyer daran schlagen, und wohl miteinander abklopffen, die Semmeln auf eine Schüssel legen, dieses durchgezwungene darüber giessen, und auf einer Glut zugedeckt sieden lassen, so wird es etwas dick, wie ein Schüssel-Kooch; Dann kan man etliche recht gesottene ausgeschählte Krebs-Schwäntze nehmen, und die Semmeln überall damit bestecken.

173. Krebse mit Semmeln.

Siede die Krebse, mache die Schwäntze zierlich aus, das garstige aus der Nasen thue weg, das übrige alles aber in einen Mörsner, stoß es mit ein wenig geriebener Semmel, zwinge es mit Fleischbrüh durch einen Seyher, thue es in ein Töpfflein, darzu Jngber, Pfeffer, Muscatenblumen und Butter, laß dir eine Semmel fein gelinde und schön rund bachen / so nicht aufgesprungen, schneide von oben dünne Schnitten darein, doch daß sie nicht durchgehen, in die Läng und in die Quer, röste sie in Schmaltz fein gelblicht, lege sie in eine Schüssel, stecke in die Schnitten der Semmel die ausgemachten Krebs-Schwäntze, gieß die Brüh darüber, und laß über den Kohl-Feuer aufkochen.

174. Ein Brosen-Knopff.

Schneidet von vier grossen Semmeln die Rinden schön dünn herab; weichet hernach die Semmeln einen halben Tag in anderthalbe Seidlein oder drey Viertel Maas Kern ein; Wann sie nun weich sind, zerstopffet und zerstosset sie mit einem Kochlöffel wohl, daß sie schön glatt wird, schlaget drey Eyer daran / zuckert es nach Belieben, rühret alles wohl untereinander; schmieret eine zinnerne Schüssel mit Butter, schüttet den Teig darein, gebet ihm unten und oben Kohlen, lasset es also eine Weile kochen und abbräunen, und streuet zuletzt Trisanet darauf.

Von allerley grüner Waar.

175. Einen Kardus zu kochen.

Schählet an dem Kardus die Schelffen herab, schneidet einen jeden Stengel in zwey oder drey Stücke, darnach er lang ist; leget ihn eine Stund lang in ein frisches Wasser, daß es die Bittern heraus ziehe; nach diesen brühet denselben mit heissem Wasser an, oder lasset ihn im Wasser eine Weile sieden; wann er dann wieder abgeseyhet, giesset Fleischbrüh daran / streuet Jngber, Pfeffer, Muscatblüh und Cardamomen darauf, und lasset ihn ferner sieden / aber nicht gar zu weich; thut Butter darein, richtet selbigen an, und streuet einen geriebenen Käß oben darauf. Wer will, kan, wann man die Fleischbrüh dazu giesset, zugleich ein wenig Mehl im Schmaltz oder Butter daran rösten, damit er ein dicklichtes Brühlein bekomme; doch darff man alsdann zuletzt nicht so viel Butter daran thun. Wer aber nicht gerne von Käß essen mag, kan an dessen statt Muscatblüh darauf streuen. NB.

Den Kardus kan man auch kalt im Oel und Eßig zurichten, und allerdings in Stücken zerschneiden, wässern und putzen / wie oben gemeldet; dann siedet man ihn ab wie einen Spargel, und machet ihn ferner mit Oel und Eßig an.

176. Kuhnschroten oder Genister zu kochen.

Nehmet die Knöpfflein von den Kuhnschroten oder Genistern ehe sie aufgehen, waschet selbige aus einem reinen Wasser; Lasset sie darnach in einem andern Wasser eine Weile sieden, giesset dieses davon ab, und eine Fleischbrüh daran, würtzet solche mit Saltz, Ingber, Pfeffer, lasset sie ferner sieden, und thut ein gut Stück Butter darzu.

177. Bohnen zu kochen.

Leget die Bohnen in ein Wasser, so gehet die Haut herab, machet hernach Butter heiß, und röstet sie darinnen eine gute Weile, schüttet sie in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, pfeffert sie, lasset es sieden, daß die Brüh etwas dicklicht wird, und die Bohnen weich werden; Alsdann kan man sie in eine Schüssel richten. Wann es aber beliebet, mag man auch zuletzt ein wenig gehacktes Peterfilien-Kraut daran thun, und also noch einen Sud mit thun lassen.

178. Bohnen zu kochen, auf andere Art.

Ziehet denen Bohnen die Haut ab, lasset sie entweder gantz, oder schneidet selbige einmahl oder zwey von einander; dann waschet sie, und setzets in einem siedenden Wasser zum Feuer, lasset sie ein wenig sieden daß sie weich werden; seyhet dieses ab, thut sie in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, röstet auch ein klein wenig Mehl darein, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatnuß, lasset selbige über einer Kohlen nochmal aufsieden, und werfet, wann ihr sie bald anrichten wollet, einen guten Theil Butter darein. NB. Hiebey ist zu erinnern, daß alle grüne Waaren in den Brühen müssen gesaltzen werden.

179. Bohnen zu kochen, noch anderst.

Bereitet und brühet die Bohnen wie erst gedacht, seyhet das Wasser davon ab, röstet selbige ein wenig in Butter; giesset einen süssen Raum daran, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatblüh, und lasset es miteinander, und zuletzt ein wenig Butter darinnen aufsieden.

180. Bohnen auf eine noch andere Art zuzurichten.

Nehmet die Bohnen, wann sie noch grün und in den Hülsen sind, siedet sie wohl weich ab, seyhet das Wasser davon herab, waltzet selbige im Mehl, bachet sie aus Schmaltz, machet eine Brüh von Eßig, Pfeffer und Fleischbrüh, giesset sie darüber, und lasset alles noch ein wenig aufsieden.

181. Frische oder Kief-Erbsen zu kochen.

Nehmet junge, süsse/ frische Erbsen, so wir Kief-Erbsen nennen, körnet sie aus, waschet selbige, und thut sie in ein Häfelein, giesset eine Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatblüh, thut auch einen guten Theil Butter darzu, röstet nach Belieben ein Stäublein Mehl, und brennet es ebenfalls darein, so wird die Brüh etwas dicklicht, und darff man alsdann nicht so viel Butter, sondern nur zuletzt ein Stücklein daran thun. Wann aber die Erbsen schon etwas starck sind, kan man sie zuvor im Wasser/ oder einer schlechten Fleischbrüh absieden, hernach abseyhen, und wieder eine gute Fleischbrüh vom neuen daran giessen, alsdann ferner mit Gewürtz und Butter gar verfertigen, wie erst gedacht.

182. Frische Erbsen zusamt denen Schalen oder Schelffen zu kochen.

Ziehet von denen Erbsen die starcke Zäserlein an der Schelffen herab, wie bey den Bohnen Num. 177. gedacht, waschet sie alsdann sauber/ und brühet oder siedet sie in einem Wasser oder schlechten Fleischbrüh zuvor ab, seyhet alsdann das Wasser oder die Brüh davon, giesset wieder eine gute Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer, Muscatnuß, Cardamomen und Muscatblüh, brennet auch ein Stäublein Mehl, entweder im Schmaltz oder Butter daran, damit die Brüh etwas dicklicht werde; Zuletzt kan man ein Stücklein Butter darzu thun, und nochmal mit aufsieden lassen.

183. Kief-Erbsen in Kern zu kochen.

Siede junge Kief-Erbsen in Fleischbrüh samt einen Stücklein frischen Speck ab; Wann sie nun weich sind, so nimm sie aus der Brüh, lege sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, laß indessen einen Kern oder süssen Raum siedend werden, thue die Kief-Erbsen samt Cardamomen und Muscatblüh in den Kern, laß solches eine Weile miteinander sieden. Im Anrichten rühre einen Eyerdottern samt einen Stuck Butter darein.

184. Kürbisse zu kochen.

Schneidet an den Kürbissen die Schelffen herab, und das andere wie die Aepffel, nehmet die Kern davon, thut die Kürbisse in einen stollichten Hafen, giesset Wasser daran, lasset sie sieden biß sie weich werden; alsdann seyhet das Wasser herab, und zerrühret sie wie Aepffel, ferner giesset einen Kern oder Raum darein, lasset solches noch eine Weile sieden. Wann man sie nun anrichten will, thut Butter darzu, saltzet selbiges ein wenig / und traget es dann zu Tisch. NB. Etliche pflegen die Kürbisse, wann man das Wasser davon geseyhet, auch zu rösten, aber alsdann keine Butter daran zu thun.

185. Kürbisse auf eine andere Art zu kochen.

Wann ihr die Kürbisse abgeschählet, so schneidet sie zu vier oder mehr Theilen / wie es euch beliebt, und nachdeme sie nemlich groß oder klein sind, lasset selbige im Wasser einen Wall thun, seyhet das Wasser herab, leget die in Stücke zerschnittene und also übersottene Kürbisse in einen stollichten Hafen, giesset Fleischbrüh daran, werffet ein gut Stück Butter darzu hinein, würtzet und pfeffert sie, brennet ein wenig Mehl darein, kochet sie dann ferner allerdings wie die Erd-Aepffel.

186. Wegwarten oder Cichorien-Wurtzeln zuzurichten.

Wann von denen Wegwarten oder Cichorien-Wurtzeln die schwartze Schelffen reinlich abgeschählet worden, und selbige ferner zubereitet sind, kan man sie drey oder vier Stunden lang im Röhren-Wasser liegen lassen; Alsdann in einem Hafen ein Wasser siedend machen, die Wegwarten hinein legen, und eine gute Weile sieden lassen; Etliche saltzen sie auch alsobald im Zusetzen, allein sie werden davon gar roth, bleiben also viel schöner und weisser, wann man sie nicht saltzet. Wann sie nun im Wasser so lang, biß sie etwas weich werden wollen, abgesotten sind, so seyhet das Wasser wohl davon ab; Sind sie alsdann noch etwas bitter, und es leidet solches die Zeit, kan man sie noch ein wenig in ein kaltes Wasser legen, hernach wohl abseyhen, und in einen stollichten Hafen eine gute siedende Fleischbrüh daran giessen / mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh würtzen, auch zugleich, oder auf die Letzte, ein Stücklein Butter daran thun, und ferner sieden lassen; Oder aber gleich Anfangs, an statt der Butter, Mehl darein brennen.

187. Wegwarten-Wurtzeln zu kochen.

Wenn die Wegwarten-Wurtzeln geschählet und gespalten worden, so siede sie in Röhren-Wasser, und lasse sie hernach im frischen Wasser wieder kalt werden; Mache alsdann eine Sauce oder Brüh von Wein oder auch von Wein-Eßig, Butter, Weinbeeren, Zucker und Eyerdottern darüber.

188. Wegwarten-Sprößlinge oder Keimlein zu kochen.

Von denen Wegwarten-Sprößlingen oder Keimlein, muß man unten das harte und weisse hinweg, das andere linde und gelblichte aber annoch zweymahl voneinander schneiden, und zwar dieses eine gute Weile in kalten Wasser liegen lassen, damit es die Bittere wohl heraus ziehe; Dann wäschet man sie reinlich heraus, thut es in einen stollichten Hafen, giesset ein siedend Wasser daran, und lässet es eine gute Weile darinnen sieden; Wann man aber der Fleischbrüh viel hat, kan man an statt des Wassers lauter Fleischbrüh nehmen, so werden diese Keimlein oder Sprößlinge desto wohlgeschmacker; Dafern sie nun also abgesotten worden, so seyhet das Wasser oder die Brüh wohl herab, und giesset alsdann eine andere gute siedende Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh oder Muscaten-Nuß, und thut zugleich ein Stücklein Butter darzu, oder aber brennet ein Stäublein Mehl darein, wie bey denen Wegwarten kurtz vorher gedacht worden; Doch kan man zuletzt noch allezeit ein Stücklein Butter darzu thun, und noch ein und andern Sud mit thun lassen.

189. Scorzonera zuzurichten.

Die Scorzonera-Wurtzeln werden allerdings, wie die Num. 186. beschriebene Wegwarten, in Röhren-Wasser geleget, nachmals in Wasser ein wenig weich gesotten, daß sich die äussere schwartze Schelffen abziehen lässet, und wann sie abgeschählet, in Fingers lange Stücklein zerschnitten, nochmahl in ein Wasser geleget, alsdann in einer Fleischbrüh wohl gewürtzet abgesotten, und zuletzt ein Stuck Butter darein gethan.

190. Scorzonera oder Haber-Wurtzeln zu kochen.

Wann die Scorzonera abgebrühet sind, so giesse etwas Fleischbrüh, das meiste aber süssen Raum daran, auch Butter, Muscaten-Blumen, ingleichen zwey Eyerdottern, und lasse sie gar kochen.

191. Scorzonera oder Haber-Wurtzeln in Haber-Grütz zu bachen.

Man machet einen dünnen Teig von Haber-Grütz, Eyerdottern, Wein und Saltz, tuncket die Wurtzeln, wenn sie gekocht und abgezogen worden, darein, und läßt sie gar bachen; Wenn sie nun gar gebachen sind, so leget man sie in eine Schüssel, beträuffet solche hernach mit Pomerantzen-Safft, und trägt sie zu Tisch.

192. Scorzonera oder Haber-Wurtzeln zu fricassiren.

Wenn die Scorzonera abgezogen worden, so schneidet sie in Scheiben, und bratet selbige, mit klein-geschnittenen Chalotten, in Butter; Wenn sie nun braun gebraten sind, so thut ein wenig Pfeffer und Eßig darzu, und lasset sie durchkochen.

193. Lactuck, Endivien, und Salat-Häupter warm zuzurichten.

Den Lactuck, die Endivien, und Salat-Häupter muß man reinlich klauben, doch etwas gröber und grösser, als sonst einen kalten Salat; Alsdann wird er gewaschen, in einen Hafen ein siedendes Wasser daran gegossen, und wohl gebrühet, biß er ziemlich lind und weich wird; Hierauf pfleget man ihn wohl abzuseyhen, das Wasser davon abzudrucken, wieder in einen stollichten Hafen zu thun, eine siedende Fleischbrüh daran zu giessen, auch mit Pfeffer, Muscaten-Nuß, Cardamomen und Muscatenblüh zu würtzen, und zuletzt eine Butter, oder ein wenig eingebrenntes Mehl / wie vorhin gedacht, daran zu thun, alsdann ferner sieden zu lassen, und entweder also aufzutragen, oder aber über gesottenes Kalbs- oder Lamms-Fleisch, auch über Hüner und Tauben, nach Belieben, anzurichten.

194. Lactuck-Stengel warm zuzurichten.

Wann der Lactuck in den Saamen gehen will, schiesset er zuvor lange Stengel auf, diese lasset abschneiden, schählet und siedet sie in Wasser ein wenig weichlicht / seyhet sie nachmahl ab, giesset Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer und Muscatenblüh / lasset es zusammen sieden, werffet ein Stück Butter darein, schlaget ein paar Eyerdottern aus, zerklopffet sie, und wann ihr diese Lactuck-Stengel anrichten wollet, so giesset von der Brüh an die zerklopff-

zerklopfften Eyerdottern, zerrühret selbige darinnen, daß sie nicht zusammen lauffen, und richtet sie über die Stengel an.

195. Spargel warm zuzurichten.

Schneidet einen schönen grossen Spargel in einer Gleichen ab, und siedet solchen in Wasser, als wann man ihn kalt geben wollte, dann er muß etwas härtlicht bleiben; Indessen setzet eine zinnerne Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, thut ein gut Theil Butter darein, und wann sie anfangen will zu zergehen oder zu zerschleichen, so nehmet ein Rindlein von einem Rocken-Brod, spieset solches an eine Gabel/ und rühret die Butter ein wenig damit ab, dann sie muß recht dicklicht werden; Zuletzt drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein, und rühret sie noch in etwas mit dem Rindlein Brod untereinander. Wann nun der Spargel gesotten hat, wie oben gedacht, seyhet ihn ab, und schlichtet solchen in eine warme Schüssel auf, wie den kalten/ schüttet diese abgerührte Butter mit dem Citronen-Safft darüber, streuet Pfeffer und Muscatenblüh darauf, setzet die Schüssel auf ein Becken mit warmen Wasser, damit er schön warm bleibe, und traget sie zusamt dem Becken zu Tisch. NB. Darbey dann zu beobachten, daß der Butter wohl viel seyn müsse, damit sie über den Spargel gehe.

196. Warmer Spargel, auf andere Art.

Nehmet einen schönen Spargel, der lang und dick ist, schneidet hinten das Weisse ein wenig davon, und leget solchen in ein frisches Wasser, und lasset ihn eine Weile darinnen liegen; Dann machet ein Wasser in einer Pfannen siedend/ saltzet es, und thut den Spargel/ jedoch allezeit den Grösten zu erst, hinein, lasset ihn darinnen sieden, aber nicht zu weich, dann er muß fein härtlicht seyn; Nehmet ihn dann heraus, und schlichtet selbigen in eine Schüssel; Indessen machet eine Brüh in einem Häfelein von Fleischbrüh, Pfeffer, Muscatenblüh, und ziemlich viel Butter/ zusammen, lasset sie sieden, giesset es über den Spargel, und setzet die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, damit er schön warm zu Tisch getragen werde.

197. Warmer Spargel, noch anderst.

Wann der Spargel allerdings im Wasser abgebrühet, und dann in einer Fleischbrüh gesotten worden, jedoch also, daß er etwas härtlicht bleibet, so thut Pfeffer und Muscatenblüh daran; Indessen klopffet ein paar Eyerdottern wohl in einem Häfelein, drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein;

darein; Rühret sie mit obbemeldter Brüh, darinnen der Spargel gesotten worden, an, und richtet es über den Spargel; Setzet die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, und lasset sie eine Weile darauf stehen, damit die Brüh ein wenig dicklicht und stockicht werde, dann traget solchen zu Tisch. NB. Wann es beliebt, kan man auch würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darauf streuen.

198. Spargel in Oel zu braten.

Schneidet an einem dicken langen Spargel das Weisse von denen Stielen ein wenig ab, leget ihn eine Stund in frisches Wasser, waschet denselben und schwinget das Wasser wohl davon; Thut ein Oel in ein Brat-Pfännlein, machet es warm, leget den Spargel hinein, und lasset ihn braten, daß er fein härtlicht bleibe; Dann seyhet das Oel herab, und besprenget den Spargel mit Saltz und Pfeffer, schwinget ihn ein wenig darinnen herum, und schlichtet selbigen in eine Schüssel, giesset von dem Oel, darinnen er gebraten, etwas darüber; Setzet ihn auf eine Kohlen, daß er noch ein wenig aufpratzele, und traget ihn dann schön warm zu Tisch.

199. Spargel in Oel zu braten, auf andere Art.

Der Spargel wird, nachdem er abgeschnitten worden, reinlich gewaschen, und in eine Schüssel geleget, wohl eingesaltzen und gepfeffert, dann ein Oel in einem Brat-Pfännlein gantz heiß gemacht, der Spargel darein gelegt, und schön abgebraten, biß die Kolben gantz rösch werden; Hernach in eine Schüssel gelegt, und ein wenig von dem Oel, darinnen er gebraten worden, daran gegossen.

200. Spargel auf dem Rost zu braten.

Nehmet schönen dicken Spargel, leget selbigen in zwey oder drey frische Wasser, brechet aber hinten nichts davon; Nehmet ihn hernach aus dem Wasser, und schwinget ihn in einem Mülterlein in Oel, Pfeffer, und ziemlich viel Saltz, welches alles zuvor in einem Schüsselein wohl untereinander gerühret, und nicht zum Feuer kommen ist, fein offt herum, man darff ihn aber nicht lang darinnen liegen lassen, sondern schüret indessen eine gute Glut unter einen Rost, leget den Spargel darauf, lasset ihn braten, und wendet ihn wiederum sehr offt um; Wann er sich nun ein wenig gebräunet, nimmt man selbigen vom Rost herab, und träget ihn zu Tisch.

201. Spargel auf dem Rost zu braten, auf andere Art.

Wann der Spargel in einem kalten Wasser gelegen, schwinget man ihn wohl aus, leget selbigen auf einen Rost, schüret eine kleine Glut darunter; Machet in einem Pfännlein Oel, Pfeffer und Saltz zusammen, lässet es heiß werden, und rühret es wohl untereinander; Bindet etliche Federlein zusammen, taucht sie in das Oel, doch also, daß das Gewürtz zuvor wohl darinnen aufgerühret sey; Mit diesen schmieret den Spargel auf beyden Seiten, wendet ihn offt um, lasset aber das Oel nicht gar zu heiß werden, sondern den Spargel allgemach abbraten, biß er sich ein wenig bräunet; Darnach richtet das übrige Oel mit dem Gewürtz, wann es zuvor wohl untereinander gerühret ist, darüber; Schüret aber ja nicht zu viel Kohlen unter den Rost.

202. Gebachener Spargel.

Nehmet schönen grossen Spargel, schneidet das Weise davon ab, biß auf das Grüne, waschet und siedet ihn fein körnich; Darnach machet einen Teig von Mehl, Eyern und Milch an, oder aber an statt der Milch mit Wein; Ziehet den Spargel dadurch, und bachet ihn aus Schmaltz oder Oel heraus.

203. Kleinen Spargel warm zuzurichten.

Schneidet oder brechet den kleinen Spargel bis auf das Grüne ab, wo er nicht mehr zähe ist, leget selbigen in ein kaltes Wasser, und lasset ihn, wie den Grossen, auf vorbeschriebene Art sieden; Seyhet dann das Wasser davon ab, giesset in einen stollichten Hafen oder Reindel eine siedende Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer, Muscatenblüh und Cardamomen darein, werfet zuletzt ein Stück Butter darzu, und richtet ihn, wann er eine Weile gesotten, entweder also bloß in eine Schüssel, oder aber über gesottene Hüner und Tauben, auch über ein Kalbs- Ziegen- Geiß- oder Lamms-Fleisch. NB. Wer die Brüh an diesen kleinen Spargel etwas dicklicht verlanget, kan ein wenig Mehl in Butter rösten, oder aber, an statt des gerösteten Mehls, Eyerdottern nehmen, und welches von beyden beliebt, mit der siedenden Brüh anrühren, und darüber giessen.

204. Kleinen Spargel mit gelben Ruben zu kochen.

Brich den kleinen Spargel in zwey oder drey Stücke, brühe ihn, und seyhe das Wasser ab; schneide kleine gelbe Ruben in Plätzlein, brühe sie ein wenig ab, nimm sie hernach aus dem Wasser, und lege sie zu den Spargel in einen stollichten Hafen, röste klein-gehacktes Petersilien-Kraut in Butter, thue es auch darzu, würtze es mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh und Butter, giesse Fleischbrüh darüber, und lasse es recht miteinander aufkochen; Wann es nun aufgekocht ist, so richte es an, und thue noch ein Stücklein Butter daran.

205. Hopffen warm zuzurichten.

Nehmet den Hopffen, schneidet ihn ab, wie den Spargel, siedet selbigen in einem Wasser ein wenig ab; Giesset in einen stollichten Häfelein eine Fleischbrüh daran, würtzet es mit Pfeffer und Muscaten-Nuß, lasset es ein wenig aufsieden, und wann ihr es schier anrichten wollet, werffet ein gut Stück Butter darein.

206. Artischocken in Oel oder Butter zu bachen.

Die Stiele werden ab- und wann die Artischocken groß sind, Viertelweiß, sind sie aber klein, nur halb voneinander geschnitten, geputzet, das Härichte zuvor reinlich heraus genommen, gewässert, gesaltzen / und wohl eingepfeffert; Dann machet man ein Oel in einer Pfannen heiß, und bächt sie allgemach heraus, doch muß man die Pfanne mit denen Artischocken nicht immerzu über das Feuer halten, damit sie nur allgemach bachen, und schön weich werden. Auf diese Weise kan man sie auch in der Butter bachen, doch muß man die Butter im Anfang, wie gedacht, nicht gar zu heiß werden lassen, damit die Artischocken nicht gar zu bald rösch, und recht weich werden; Ingleichen darff man sie auch in das Oel Anfangs nicht gar zu heiß einlegen. Wann man sie zu Tisch tragen will, muß man Citronen-Safft darauf drucken, und mit würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen überstreuen.

207. Artischocken-Kerne in Oel zu bachen, auf andere Art.

Nehmet die frischen Artischocken, ziehet die Blätter alle herab, daß der Boden oder Kern gantz bleibet; Putzet auch das inwendige Rauhe reinlich

sich davon, und waschet sie aus einem kalten Wasser heraus, dann sie dörffen nicht gebrühet, sondern müssen also frisch gebachen werden. Wann sie nun aus dem Wasser heraus genommen worden, saltzet und pfeffert sie wohl ein, und bachet solche alsdann in einem heissen Oel, oder auch in halb Oel und halb frischen Schmaltz heraus; Dabey dann absonderlich zu beobachten, daß man solche ja gemach bachen lasse, damit sie etwas weich werden; Wann sie nun heraus gebachen, leget selbige in eine Schüssel; Klaubet indessen ein Petersilien-Kraut, waschet und lasset es wieder ertrocknen; Dann machet in einem Pfännlein nochmahl, wie zuvor, ein frisches Oel heiß, thut dieses Petersilien-Kraut darein, und haltet es nur gar ein klein wenig über das Feuer; Nehmet es dann geschwind heraus, streuet es auf die gebachene Artischocken-Kerne, und traget sie alsdann fein warm zu Tisch.

208. Artischocken-Kerne in Oel zu bachen, noch anderst.

Nehmet die kleinesten Artischocken, schneidet oben von denen Blättern das Spitzige biß über die Helffte herab, und die Schocken alsdann mitten voneinander, nehmet das Rauhe fleißig heraus, und leget sie eine Weile in ein frisches Wasser; Dann setzet sie in einem siedenden Wasser zum Feuer, lasset sie ein wenig absieden, leget sie hernach in eine Schüssel oder Napff, saltzet und pfeffert sie wohl ein, bestreuet die Kerne oder Böden derer Artischocken ein wenig mit Mehl, und bachet sie aus einem Schmaltz oder Oel, nach Belieben.

209. Artischocken in Oel zu braten.

Schneidet oben an denen gantzen Artischocken die stechende Spitzen, zusamt denen Stielen herab, und wässert sie ein paar Stunden in einem kalten Wasser; Hernach setzet sie in einem siedenden Wasser zu, und saltzet selbige, lasset solche so lang sieden, biß sich die Blätter etwas gern herab ziehen lassen; Dann nehmet sie heraus, leget solche in eine Schüssel, oder auf einen erdenen Teller, und lasset sie ein wenig verseyhen. Thut alsdann die Blätter etwas voneinander, und streuet Pfeffer darein, giesset auch ein gut Theil frisches Baum-Oel darzu, setzet sie dann auf einen Rost, oder leget sie in ein Brat-Pfännlein, lasset selbige auf einer Kohlen ein wenig pratzeln; Darnach traget sie auf, und streuet, so es beliebt, noch ein wenig Pfeffer darauf.

210. Gefüllte Artischocken.

Nehmet die Artischocken und putzet sie fleißig, wie vorhin gemeldet worden, schneidet das Stechende zusamt dem Stiel herab, lasset sie eine Weile in kalten Wasser liegen, und siedet sie dann so lang, biß ihr vermeinet, daß man die innerste zusammen-geschlossene Blätlein heraus nehmen könne; Leget sie alsdann wieder ein wenig in ein kaltes Wasser, und nach diesem in eine Schüssel, oder auf einen erdenen Teller, und ziehet mit Vortheil die innersten zusammen-geschlossene Blätter, zusamt dem inwendigen Rauhen oder Haarichten, heraus; (Dabey man fleißig in Acht nehmen muß, daß die Artischocken schön gantz bleiben.) Zuvor aber, ehe dieses geschiehet, lasset Krebse absieden, schählet dieselbige aus, leget davon nur die Schwäntze inwendig in die Artischocken, und streuet in eine jedwedere derselben etwas Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; Setzet hernach die zusammen-geschlossene, zuvor heraus genommene Blätlein, wieder darauf, und drucket die Artischocken ein wenig zusammen, daß sie wie zuvor aussehen; Bestecket auch/ zwischen denen Blättern, die Artischocken rings herum, mit denen ausgeschählten Krebs-Scheeren; Dann setzet selbige in einen Pasteten-Schart, oder stollichten Hafen, und machet eine Krebs-Brüh auf folgende Art darüber: Stosset die Krebs-Schalen samt einem Stück Butter, so wird die Brüh schön roth, lasset selbige samt einer Brosam von weissen Brod, oder aber mit einem Schnitten von gebähten Brod in einer Fleischbrüh sieden, zwinget es dann durch, thut Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh daran, giesset es an die zusammen gemachte Artischocken, und lasset selbiges also miteinander sieden; Zuletzt thut ein gut Theil Butter daran; Wann ihr sie nun anrichten wollet, hebet sie gantz gemach mit einem flachen Löffel in eine Schüssel/ damit sie nicht zerfallen, heraus, und giesset die Brüh darüber; Hat man noch mehr übrige ausgeschählte Krebse/ kan man solche gleichfalls in dieser Brüh mit sieden lassen, und die Artischocken in der Schüssel rings herum damit belegen und auszieren.

211. Gefüllte Artischocken, auf andere Weise.

Putzet und wässert die Artischocken wie gebräuchlich, siedet sie auch im Wasser ab, saltzet selbige ein wenig, und lasset sie nicht zu weich sieden; dann seyhet es ab/ und lasset solche ein wenig erkühlen, schneidet dann am Boden ein Plätzlein herab, hohlet sie subtil aus, und nehmet das Inwendige hinweg, doch also, daß die Artischocken schön gantz bleiben; dann nehmet nur von kleinen Artischocken die Kern, wie auch abgesottene und ausgeschählte Krebse und Brie-

se/

se, weichet aber zuvor eine Semmel-Brosam in einen Kern oder süssen Raum, drucket es alsdann wieder wohl aus/ und hacket sie samt den obbemeldten Krebsen, Briesen und Artischocken-Kernen wohl klein, thut es in eine Schüssel, schlaget ein paar Eyer daran, würtzet selbiges mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, rühret alles wohl untereinander, füllet solches in die Artischocken hinein, und thut das herabgeschnittene Plätzlein wieder darauf; setzet die also gefüllte Artischocken in eine zinnerne Schüssel, giesset eine siedende Fleischbrüh daran, thut auch viel Butter, oder an statt derselben Oel daran, würtzet die Brüh mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, decket diese Schüssel mit einer andern zu, setzet sie auf eine Kohlen, und lasset es also wohl miteinander sieden. Wann es beliebet/ kan man auch die gleich vorhergehende beschriebene Krebs-Brüh darüber machen, und so man unter die Füll nicht gerne so vielerley nehmen mag/ entweder die Briese oder die Krebse davon lassen, nach eines jeden Gefallen.

212. Gefüllte Artischocken, noch anderst.

Fürnehmlich putzet und wässert die Artischocken, siedet sie auch, und bereitet solche auf die gleich jetzo beschriebene Art; dann hacket etliche andere Artischocken-Kern klein, stosset abgezogene Mandeln in einem Mörsel, und mischet sie unter die gehackte Artischocken-Kerne, würtzet sie auch mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, thut ein wenig Butter darzu; machet also diese Füll ferner mit einem süssen Raum oder Kern an, füllet sie in die Artischocken, und bindet sie mit einem Faden ein wenig zusammen, damit sie besser beysammen bleiben; setzet sie in einem stollichten Hafen zum Feuer, giesset Fleischbrüh daran, thut auch Butter, Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh darein, lasset es miteinander so lang als weiche Eyer sieden, und traget es dann zu Tisch.

213. Artischocken in frischen oder Kief-Erbsen

Bereite die Artischocken wie schon gedacht, lasse sie alsdann in einer Fleischbrüh sieden, thue solche in eine Schüssel, theile oben die Blätter etwas voneinander, und richte die nach Num. 181. zugerichtete Kief-Erbsen darüber an. Es müssen aber dieses lauter junge Erbsen seyn, und das eingebrannte Mehl, so daselbst daran zu thun befohlen worden, hier bey dieser Richt gantz und gar davon bleiben, und kan man nur lauter Butter darzu nehmen.

214. Artischocken in einer Butter-Brüh.

Wann an denen Artischocken das Spitzige zusamt denen Stielen wohl abgeschnitten ist, und selbige reinlich abgeputzet sind, lasset sie eine Weile

in einem kalten Wasser liegen, siedet selbige im Wasser ab, saltzet sie aber auch, wie schon bey den vorhergehenden erinnert worden, biß sich die Blätter davon ein wenig ablösen lassen; dann seyhet das Wasser ab, thut die Artischocken in einen stollichten Hafen, giesset eine siedende Fleischbrüh daran, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, und lasset zugleich ein wenig Butter im Anfang mit auffieden; Zuletzt aber kan man, dessen ungeachtet, auch einen guten Theil Butter daran thun, damit die Brüh etwas dicklicht werde, unterdessen aber etlichmal übergiessen, damit sie recht wohl geschmack seye; etliche essen nicht gerne von so vieler Butter; Wann aber die Brüh dannoch ein wenig dicklicht werden soll, kan man gleich Anfangs nur ein klein wenig Semmel-Mehl, oder die Brosam von einem Weck mit sieden lassen, oder auch etwas von schönen Mehl im Butter rösten, mit der siedenden Brüh von den Artischocken zuvor anzwieren, dann daran giessen, ferner auch mit vorermeldeten guten Gewürtz würtzen, und zuletzt ein gut Stück Butter mit auffieden lassen.

215. Artischocken besonder zuzurichten.

Putzet und wässert die Artischocken wie gebräuchlich, siedet sie in Wasser ab, saltzet sie, und lasset sie nicht gar weich sieden, dann seyhet das Wasser herab, thut das haarichte heraus, man kan sie halbiren oder auch gantz lassen, setzet sie in einen stollichten Hafen, und giesset dann gute Fleischbrüh samt Cardamomen und Muscatblüh daran, lasset sie ferner gar weich sieden, indessen thut ein gut Theil Butter in eine zinnerne Schüssel, setzt es auf eine Kohl-Pfannen, und wann es anfangen will zu zergehen oder zu zerschleichen, so nehmet ein Rindlein von einem Rocken-Brod, spieset solches an eine Gabel, und rühret die Butter ein wenig damit ab, dann sie muß recht dicklicht werden. Zuletzt drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein, und rühret sie noch etwas mit dem Rindlein Brod untereinander nehmet dann die Artischocken aus der Fleischbrüh, richtet sie in eine Schüssel, setzt solche auf ein zinnen Beck mit warmen Wasser, rühret an die zubereitete Butter einen Eyerdottern, richtet solche über die Artischocken, streuet Muscatenblüh auf selbige, und traget sie auf dem Beck mit Wasser zu Tisch. NB. Dabey ist zu beobachten, daß der Butter viel seyn müsse, damit die Butter wie eine Brüh in der Schüssel seye.

216. Geschwelckte oder gedörrte Artischocken-Kerne zu kochen.

Wasche die gedörrte oder geschwelckte Kerne von Artischocken-Böden, so viel man derer benöthiget, brühe sie hernach mit siedendem Wasser an, lasse sie ein wenig darinnen liegen, so lauffen sie schön auf; siede sie alsdann in

einer Fleischbrüh, würtze selbige mit Pfeffer und Muscatblüh; und wann man vermeinet, daß die Kerne ein wenig weich werden, giesse etwas von der Brüh, so zu viel ist, davon herab, und thue ein gut Theil Butter daran, lasse sie wieder aufsieden, damit es ein dickes Brühlein werde, versuche es, ob solches recht im Saltz ist, und richte es dann an.

217. Die Böden von Sonnen-Blumen zuzurichten.

Wann die Sonnen-Blumen noch etwas zart und jung seyn, schneidet die hintere stachlichte Blätter hinweg, ziehet ihnen die Haut ab, schneidet die Stengel Fingerslang voneinander, lasset die Böden gantz oder halb, nachdem sie groß oder klein seyn, zusamt den Stengeln im Wasser sieden biß sie weich werden; alsdann seyhet das Wasser wieder ab, giesset Fleischbrüh daran, thut Butter darzu, saltzet und würtzet sie mit Muscatenblüh und etwas Pfeffer, lasset alles zusammen noch ein wenig sieden, und richtet sie alsdann in eine Schüssel an.

218. Käß- oder Blumen-Köhl zuzurichten.

Nehme den Käß- oder Blumen-Köhl, putze und lasse ihn eine Weile im Wasser liegen, setze selbigen im siedenden Wasser zu, und saltze ihn nach Belieben, er wird aber schöner und weisser bleiben, wann man ihn nicht so bald, sondern gantz auf die letzt ein wenig saltze; und lasse ihn also eine Weile sieden, biß er ein wenig weich werden will; dann seyhe das Wasser herab, lege ihn in einen stollichten Hafen, giesse eine siedende Fleischbrüh darein, streue auch Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüh darein, und lasse ihn ferner sieden; zuletzt thue ein gut Theil Butter darzu, damit es ein dicklichtes Brühlein werde. Oder man kan auch die Brühe, so es beliebet, wie bey den vorherbeschriebenen Artischocken, mit ein wenig klar-geriebenen Semmel-Mehl etwas dicklicht, oder aber mit einer Brosam von einer Semmel oder Weck, so zuvor in einer Fleischbrüh gesotten, und dann durchgezwungen worden, oder auch mit einem in Butter eingebrennten Mehl machen, und dann folgends gar verfertigen, wie oben beschrieben. Etliche sieden ihn zu erst, an statt des Wassers, in einer siedenden Fleischbrüh ab, und zwar nicht unbillig, dann er wird davon wohlgeschmacker, bleibet aber nicht so schön weiß, als wann er zu erst im Wasser abgebrühet, oder abgesotten wird; doch stehet es beedes in eines jeden Belieben diese oder jene Art zu erkiesen. NB. Uber diesen also zugerichteten Käß- und Blumen-Köhl kan man eine Krebs-Brüh machen, und zu solchem Ende sich einer Krebs-Butter bedienen, welche von gestossenen Krebs-Schalen, so in Butter geröstet und durchgezwungen, zubereitet wird, wie solche in

eben

eben diesen Theil Num. 12. deutlich beschrieben zu finden. Diese Butter kan man stets in Bereitschafft haben, und wann sie gebrauchet wird, nur in der siedenden Brüh zerschleichen lassen; auf welche Art man sich derselben zu mancherley Speisen bedienen mag.

219. Blumen- oder Käß-Köhl in Raum oder Kern zu kochen.

Putze den Blumen-Köhl zurecht, koche ihn ab in Wasser, gieß ihn denn in eine Durchschlag oder Seyher, daß das Wasser ablauffen kan, thue ihn in einen Castrol, gieß Raum oder Kern, geriebene Semmel, Muscatenblumen, Pfeffer, Butter und Saltz daran, laß es darinnen kochen, so ist es gut.

220. Käß- oder Blumen-Köhl in Oel.

Auf die vorbesagte Weise kan man auch den Käß-Köhl, Cariviol oder Blumen-Köhl in Oel zurichten; wann er nemlich im Wasser oder Fleischbrüh zu erst abgesotten oder abgebrühet ist, seyhet man ihn ab, und leget selbigen in einen stollichten Hafen, streuet auch obbemeldete Gewürtz darein, giesset so dann Oel, und eine siedende Fleischbrüh darzu, und lässet es miteinander sieden, doch darff man der Brüh nicht zu viel daran giessen, damit sie nicht zu dünn, sondern dicklicht werde. Oder, man kan auch wohl ein Stäublein Mehl daran brennen.

221. Käß-Köhl zu bachen.

Koche den Käß-Köhl, wenn er vorher in lange Stücke geschnitten worden, im Wasser und Saltz, jedoch nicht zu weich, und lasse ihn hernach abseyhen; Mache einen Teig, wie zu den Spargel, bache ihn aus heissen Schmaltz, und trage ihn zu Tisch. NB. Man kan auch eine Krebs-Brüh darüber machen; Oder selbigen auch zu Ollapotriden nehmen.

222. Einen Welschen Köhl gefüllt zu kochen.

Nehmet die innersten Dörschlein oder Hertzlein von einem Welschen Köhl, schneidet sie halb entzwey, und das Krause von denen Hertzlein heraus, dann waschet alles sauber; Setzet indessen eine Fleischbrüh zum Feuer / und lasset sie sieden, hernach thut diese Hertzlein / zusamt dem Krausen, in die Fleischbrüh, und lasset selbige ebenfalls ein wenig darinnen sieden; Wenn er gesotten, so nehmet ihn heraus, und leget die Hertzlein in eine Schüssel, lasset sie ein wenig verseyhen, das Krause aber ballet und drucket wohl aus; Dann hacket es, samt etlichen abgesottenen und ausgeschählten Krebsen, und,

so

so es beliebt, auch ein wenig Peterſilien-Kraut darunter klein, thut es zuſammen in eine Schüſſel, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen/ Muſcatblüh, und ein wenig Saltz; iſt es gefällig, kan man auch an dieſe Füll ein Ey ſchlagen, und darunter rühren, füllet ſo dann die Dörſchlein oder Hertzlein mit dieſer Füll, und überſtreichet ſie fein glatt; dann ſchmieret eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet auch Gewürtz auf den Boden, und leget dieſe gefüllte Hertzlein darein; ſtreuet wieder Gewürtz und Butter darauf, leget und beſtecket ferner dieſen Köhl überall mit mehr ausgeſchählten Krebs-Schwäntzen und Scheeren, gieſſet eine ſiedende Fleiſchbrüh daran/ decket ſie mit angebrühten Köhl-Blätlein in einer Schüſſel zu, und laſſet ſelbiges alſo mit einander ſieden; Indeſſen übergieſſet es einmal oder zwey mit dieſer Brüh, darinnen es geſotten, und traget ſolches alsdann zu Tiſch, zuletzt aber thut noch etwas Butter daran. NB. An ſtatt der Krebſe kan man auch dieſe Füll mit Brieſen machen, oder auch Krebſe und Brieſe untereinander nehmen.

223. Ein gefüllter Köhl, auf andere Art.

Waſchet ſchöne groſſe Blätter von dem welſchen Köhl, ſo nicht gar zu grün ſind; alsdann brühet oder ſiedet ſie nur ein wenig im Waſſer, oder aber in einer Fleiſchbrüh ab, ſo wird er beſſer und wohlgeſchmacker; Indeſſen nehmet den Nieren von einem Kalbs-Braten, welchen man ſonſt zuweilen übrig hat, und hacket ſolchen zuſamt dem daran hangenden Fett, und etwas von dem Braten ſelbſt, ſo es beliebt, klein, thut ſolches in einen Napff, röſtet die eine Helfft von einem geriebenen weiſſen Brod ein wenig im Schmaltz oder Butter, und rühret ſolches ſamt der andern Helfft alſo ungeröſtet unter das Gehackte, thut auch gute Gewürtz darzu, als Pfeffer, Cardamomen und Muſcatblüh oder Muſcatnuß; Alsdann ſchlaget ein oder zwey Eyer daran, iſt die Füll zu dick, kan man eine kalte Fleiſchbrüh, oder auch ein wenig Milch daran gieſſen, hernach die obgedachte gebrühte Köhl-Blätter auf einem Teller ausbreiten, und von dieſer Füll zuſamt ein wenig Butter, ſo viel beliebig, darauf legen; formiret es länglicht, und überwälchert oder überwickelt es mit den Köhl-Blätlein, und wann ihr ſolche alle fertig habt, ſo ſchmieret eine Schüſſel mit Butter, und leget dieſen zuſamm-gerollten Köhl darein; dann gieſſet eine ſiedende Fleiſchbrüh darzu, ſtreuet auch überall gute Gewürtz darauf, thut Butter daran, decket eine Schüſſel darüber, und laſſet es alſo wohl auf einer Kohlen mit einander ſieden, ſehet aber bißweilen darzu, und wendet ſelbige um, damit ſie überall recht ausſieden. Wann man aber dieſes Köhls viel macht, kan man ihn auch wohl in einem ſtollichten Hafen abſieden, und dann erſt in eine Schüſſel richten; Ehe er aber angerichtet

wird, muß man allezeit noch ein wenig Butter mit aufsieden lassen. NB. Mit eben dieser Nieren Füll wird auch der vorher-beschriebene Hertzlein-Köhl gefüllt, und kan das, was man von den Hertzlein oder Dörschlein heraus schneidet, ebenfalls wie bey den vorigen gebrauchet werden.

224. Einen welschen Köhl mit Käß zu machen.

Brühet und bereitet die Dorschen oder Hertzlein allerdings, wie bey dem nachfolgenden Num. 229. beschriebenen Hertzlein-Köhl zu ersehen; schneidet aber die Dorschen oder Hertzlein nicht in zwey, sondern in vier Theile. Wann er nun allerdings in der Butter abgekochet ist, und man selbigen anrichten will, so streuet zuvor in eine Schüssel einen guten Theil geriebenen Parmesan-Käß, leget den Köhl darauf, und giesset die Brüh, darinnen er gesotten hat, darüber; streuet wieder dergleichen Käß darauf; ist aber des Köhls viel, kan man darzwischen auf jede Lag Köhl einen Käß streuen, auch nach Belieben an statt der Butter mit Oel zusammen machen, und den Käß doch gleichwohl wie gedacht darauf streuen.

225. Einen welschen Köhl mit Knoblauch zuzurichten.

Schneidet die Häuptlein voneinander, jedoch daß etwas von den grünen Blättern daran bleibe, waschet und setzet selbigen in einer Fleischbrüh, oder auch nur im Wasser zum Feuer; aber von der Brüh wird er viel wohlgeschmacker; Wann sie nun aufsiedet, thut einen guten Theil Bach-Schmaltz oder Butter darzu, und lasset sie noch ein wenig sieden; hernach thut den Köhl darein, würtzet ihn mit Pfeffer und Muscatnuß, und lasset ihn sieden biß er recht, aber doch nicht gar zu weich ist; Thut ihn hernach in eine Schüssel, leget die Häuptlein neben einander in die Runde herum, machet ein Schmaltz wohl heiß, werffet eine oder drey Knoblauch-Zehen darein, zerschneidet sie aber zuvor ein wenig, und brennet es über den Köhl.

Oder:

Man kan ihn auch mit Knoblauch und Speck kochen, und selbigen auf das kleinste hacken oder stossen. Wann nun der Köhl allerdings zubereitet ist, und biß zur Helffte abgesotten hat, so thut den Knoblauch und Speck darzu hinein, würtzet es mit Pfeffer und Muscatnuß, und lasset es ferner mit einander sieden. NB. Wann es beliebt, kan man auch den kleinen Garten-Köhl auf diese Weise zurichten.

226. Einen welschen Köhl mit Knoblauch und Oel zuzurichten.

Nehme die Häuptlein vom Köhl so noch ungebrühet, schneide selbige voneinander, wasche und setze es im Wasser, oder welches noch besser in einer Fleischbrüh zum Feuer, und lasse ihn brühen, dann nehme ihn heraus, lasse ihn versehen, indessen mache ein Oel heiß, schähle eine Knoblauch-Zehen oder Zwiebelein, wirff solche in das heisse Oel, und laß ein wenig darin rösten, lege die Hertzlein von dem Köhl in einen stollichten Hafen, und streue Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen darauf, und brenn etwas von dem Oel darauf, und dann wieder eine Lag von den Köhl, und folgends wieder Gewürtz und Oel, und so fort biß der Hafen voll, dann gieß eine siedende Fleischbrüh daran, und laß ferner wohl mit einander sieden.

227. Einen gemeinen Köhl zu kochen.

Klaubet die Köhl-Blätter auf das säuberste heraus, und waschet sie etlichmal; indessen lasset ein Wasser siedend werden, thut die Blätter hinein, damit sie wohl abbrühen; Wann sie nun weich, so seyhet sie ab, man kan auch wohl durch ein Salat-Sieblein ein kaltes Wasser darüber schütten, daß sie bald erkalten; dann ballet oder drucket den Köhl wohl aus, schneidet ihn klein, und röstet selbigen ein wenig im Schmaltz, leget ihn hernach in einen stollichten Hafen, und streuet allezeit zwischen eine Lag Köhl, Pfeffer, Muscatnuß, und nach Belieben ein wenig Muscatenblüh; giesset eine siedende Fleischbrüh daran, lasset es also auf einer Kohlen mit einander sieden, und thut zuletzt ein gut Stück Butter darzu hinein. NB. Etliche rösten den Köhl gar nicht im Schmaltz, sondern wann er gebrühet, wird selbiger klein geschnitten, und in einen stollichten Hafen gethan, dann leget man allezeit zwischen eine Lag Köhl zum Gewürtz einen guten Theil Bach- oder Bratschmaltz, giesset eine siedende Fleischbrüh daran, und lässet es mit einander sieden; zuletzt kan man dannoch ein gut Stück Butter darzu hinein thun, und den Köhl so dann über Lamms- Kalbs- und Schweinen-Fleisch anrichten. Etliche legen auch wohl das Fleisch etwan eine halbe Stund zuvor unter den Köhl, und lassen es ein wenig mit sieden.

228. Gemeinen Köhl zu kochen, auf andere Art.

Klaubet den Köhl, und waschet ihn, thut selbigen in eine trockene Pfannen/ giesset nichts daran, und lasset ihn eine Weile schweissen, so giebet er von sich selbst ein bitteres Wasser; leget selbigen in ein frisches Brunnen-Wasser, und ballet ihn aus, drucket ihn aber wohl zusammen, damit das bittere Was-

ser gantz heraus komme, schneidet selbigen auf einen Teller / und röstet ihn im Schmaltz, giesset dann eine gemeine Fleisch- oder Erbsen-Brüh daran, würtzet ihn, thut auf die letzt ein gut Stück Butter darzu, und lasset ihn ferner sieden.

229. Einen Dorsch- oder Hertzlein-Köhl zuzurichten.

Nehmet nur die Dorschen oder Hertzlein von dem welschen Köhl, waschet und brühet sie mit einer siedenden Fleischbrüh an / dann sie soll davon weit wohlgeschmacker werden; nehmet selbige heraus, daß sie ein wenig verseyhe; streuet hernach in einen stollichten Hafen gute Gewürtz auf den Boden, als Pfeffer, Cardamomen, Muscatnuß und Muscatenblüh, machet eine Lag Köhl, bestreuet ihn mit obigen Gewürtz, leget ein Stücklein Bach-Schmaltz darauf / machet eine neue Lage vom Köhl, bestreuet ihn wie zuvor mit Gewürtz, und also immerzu Wechsel-weiß, biß der Hafen voll ist; dann gieffet wiederum eine frische siedende Fleischbrüh daran, und lasset es also mit einander sieden; Etwan eine halbe Stunde vor dem Anrichten kan man nach Belieben nur ein Stäublein Mehl daran brennen, und kurtz vorher, ehe er gantz fertig ist, auch ein wenig Butter darein thun, und alles mit einander sieden lassen.

Oder:

Waschet die Dorschen und Hertzlein von dem Köhl, setzet ein Wasser vermittelst einer Pfannen zum Feuer, saltzet es, und thut ein Bach-Schmaltz daran, lasset es sieden, leget dann ein Hertzlein oder Dorschen von dem Köhl darein, und lasset es alles zusammen schweissen / biß der Köhl weich ist; seyhet dann das Wasser herab, giesset ein klein wenig Fleischbrüh daran, thut etwas Butter darzu, würtzet es mit Pfeffer und Muscatblüh, lasset es noch ein wenig sieden; Richtet es an, und streuet nochmal Pfeffer darauf.

230. Savoyer-Köhl mit Eyerdottern.

Nehmet den Köhl, machet ihn sauber, und kochet ihn mürb, oder brühet ihn, alsdenn gebet Fleischbrüh, Butter, und Muscaten-Blumen, auch einen oder mehr hart-gesottene und klein-geriebene Eyerdottern daran, und lasset ihn fein kochen.

231. Einen Dorsch- oder Hertzlein-Köhl in Oel zu kochen.

Wann die Dorschen oder Hertzlein reinlich gewaschen, gebrühet, und in einen stollichten Hafen, wie Num. 229. beschrieben zu finden, gewürtzet, und Lagen-weiß zusammen geschlichtet worden, so lasset das Oel in einem

nem Pfännlein zuvor wohl heiß werden, giesset etwas davon zwischen eine jede Lage des Köhls, biß derselbige aller in dem Hafen ist; Giesset dann auch so viel siedender Fleischbrüh daran, als man meinet genug zu seyn, daß der Köhl recht darinnen sieden könne; Dann es muß diese Brüh also einsieden, daß derselben gar wenig an dem Köhl verbleibet, und selbiger etwas einpratzelt und gelblicht wird. Wiewohl auch andere die Brüh nicht allzusehr einsieden lassen, welches zu eines jeden Belieben frey anheim gestellet wird.

232. Einen kleinen Garten-Köhl zu kochen.

Klaubet den Köhl auf das fleißigste von denen Stielen ab, daß nichts Unreines daran bleibe, waschet und brühet ihn in einem siedenden Wasser, wie den zuvor beschriebenen; Dann schüttet selbigen heraus, und lasset ihn durch einen Seyher oder Durchschlag wohl verseyhen; Giesset frisches Wasser darüber, ballet ihn aus, drucket das Wasser davon, und wann er fein klein geschnitten, schweist oder röstet ihn im Schmaltz; Giesset dann in einen stollichten Hafen eine siedende Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer und Muscatenblüh darein, und lasset ihn wohl sieden. Wann es beliebt, kan man auch ein wenig Mehl daran brennen; Zuletzt aber lässet man jedesmahl noch ein Stück Butter mit aufsieden.

233. Einen blauen oder Feder-Köhl zu kochen.

Klaubet oder zupffet am Köhl die Blätter von den Stielen ab, jedoch aber daß nichts Unreines daran bleibe; Waschet ihn sauber, hacket ihn, lasset auch ein gutes Bach-Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, thut alsdenn den Köhl darein, und schweisset ihn so lang, biß er ziemlich zusammen gehet; Hernach giesset man ein wenig warme Fleischbrüh daran, und lässet ihn noch ferner schweisen, darbey muß aber immer nach und nach ein wenig warme Fleischbrüh nachgegossen werden. Wann er nun geschweisset hat, so thut ihn in einen stollichten Hafen, würtzet selbigen, und lasset ihn noch ferner kochen; Zuletzt legt man, bey dem Anrichten, ein Stück Butter darein. NB. Wann es beliebig, kan man auch Mehl im Schmaltz rösten, und darunter rühren, sodann mit aufkochen lassen.

234. Einen Mangolt zu kochen.

Erstlich klaubet den Mangolt, streiffet selbigen von denen Stielen ab, waschet und brühet ihn wie einen Köhl, daß er wohl weich werde; Alsdann giesset dieses Wasser herab, und ein anderes reines Wasser wieder darüber,

über, ballet ihn dann wohl aus; Ferner zupffet oder hacket ihn klein; Dann machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, leget den Mangolt darein, und röstet ihn wohl; Wann er nun geröstet ist, so thut solchen in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, und thut ein gut Theil Milchram darein; würtzet ihn auch mit Saltz, Pfeffer und Muscaten-Nuß, giesset ein wenig Eßig darzu, und lasset ihn in der Kohlen pratzeln; Zuletzt thut auch eine Butter daran, und richtet ihn in eine Schüssel. NB. Wer will, kan den Mangolt auch mit lauter Butter kochen, hingegen aber den Milchram davon lassen; Auf die letzte aber, dessen ungeachtet, ein wenig Eßig daran giessen.

235. Ein grünes Kraut oder Spinat zu kochen.

Erstlich klaube den Spinat, oder das grüne Kraut, wie den Mangolt, wasche und brühe es wohl weich, giesse das Wasser herab, und ein kaltes dagegen wieder darüber, und balle es hart aus, hacke solches klein, röste es im Schmaltz, giesse in einen stollichten Hafen Fleischbrüh daran, saltze selbiges, und lasse es wohl sieden; Hernach wann dieses fertig, so richte es in eine Schüssel; Wasche indessen Weinbeere oder Corinthen, und streue sie oben darauf; Uberbrenne es auch mit ein klein wenig heissen Schmaltz, so wird es schön gläntzend. NB. Wann es beliebt, kan man auch ein wenig Gewürtz und Butter daran thun.

236. Einen Spinat oder grünes Kraut zu kochen, auf andere Art.

Klaubet den Spinat oder das grüne Kraut, also, daß die Blätter beysammen bleiben, und die an sich selbst gantz kleine Dorschen und Hertzlein nicht völlig abgeschnitten werden; Waschet und brühet sie ein wenig an, thut dann eine Butter in einen Hafen oder Topff, leget das grüne Kraut, oder den Spinat darein, thut Weinbeerlein oder Corinthen darzu, würtzet es mit Pfeffer, und lasset es also dämpffen.

Oder, welches fast besser ist:

Lasset eine Butter in einer Pfannen zergehen, thut dann den obbesagter massen geklaubten, gewaschenen und angebrühten Spinat oder grünes Kraut darein, und lasset ihn darinnen wohl schweissen, giesset dann diese Brüh wieder herab; schüttet das Kraut oder den Spinat hierauf in einen stollichten Hafen, thut nochmahl frische Butter daran, streuet Saltz und Pfeffer darein,

ein, und lasset es ferner dämpffen. Es muß aber der Spinat auf diese Art nicht lang vorher im Vorrath, sondern gleich und kurtz zuvor gemacht werden, wann man ihn zu Tisch tragen soll; Dann er darff nicht lang sieden. Auch kan man ihn, wann er das erstemahl geschweisset wird, gleich alsobalden saltzen.

237. Einen Spinat oder grünes Kraut, noch anderst mit Krebsen zu kochen.

Supffet das Kraut von denen Stielen des Spinats oder grünen Krauts ab, waschet, brühet, und hacket es klein; Lasset dann ein wenig Butter oder Schmaltz in einem stollichten Hafen heiß werden, thut das grüne Kraut oder den Spinat darein, und röstet es darinnen; Zuvor aber siedet auf die bekannte allgemeine Art Krebse ab, schählet sie aus und hacket sie klein; Wann diese aber Eyer haben, thut dieselbige besonders, und hacket sie nicht mit, die Schalen aber zerstosset mit einem Stücklein Butter, und zwinget es mit süssen Raum durch; Mischet das Gehackte von denen Krebsen zusamt denen Eyern unter das geröstete Kraut, und giesset den mit denen Schalen durchgezwungenen Raum daran, würtzet es mit Cardamomen und Muscatenblüh, lasset es sieden, und werffet zuletzt ein Stücklein Butter darein.

238. Einen Spinat oder grünes Kraut mit Zwiebeln zu kochen.

Klaubet, waschet oder brühet das grüne Kraut oder den Spinat, wie schon gedacht; Wann er nun gebrühet, giesset ein kaltes Wasser darüber, drucket dann und ballet ihn wohl aus, hacket selbigen zusamt ein wenig Zwiebeln klein, machet hernach ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und röstet das Kraut darinnen, rühret es aber wohl um, daß es nicht anbrenne; Giesset hierauf eine Fleischbrüh daran, und lasset es sieden, streuet Saltz, Pfeffer und Muscatenblüh darein; Wann ihr es nun anrichtet, brennet ein wenig Schmaltz darauf, und bestreuet es, nach Belieben, mit Weinbeeren oder Corinthen.

239. Ein gefülltes weisses Kraut.

Nehmet gantze weisse Kraut-Häupter, schneidet die äusserste Blätter, und unten an der Dorschen das Harte auch ein wenig davon; Dann brühet das Kraut in einem siedenden Wasser ab, aber nicht zu sehr, damit es nicht gar zu weich werde; Lasset es im Wasser ohngefehr so lang als har-

te

te Eyer sieden, nehmet es wieder heraus auf einen erdenen Teller oder Schüssel, und lasset es verseyhen. Indessen machet diese Füll an: Hacket ein frisches Kraut-Häuptlein auf das kleineste, schneidet aber den Dorschen zuvor heraus, hacket auch einen Speck, und ohngefehr zu einem Häuptlein Kraut einen halben Vierling oder Achtel-Pfund; Ingleichen auch, so es beliebet, ein wenig Zwiebeln, und eine Hand voll geriebenes weisses Brod darunter; Dann machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und röstet dieses Gehackte samt dem geriebenen Brod, wohl darinnen, bis alles schön liecht-gelblicht wird; Nehmet es dann heraus in ein Näpfflein oder kleine Schüssel, schlaget Eyer daran, würtzet es mit Pfeffer und Ingber, giesset einen guten süssen Raum oder Kern darzu, und rühret alles wohl untereinander; Es muß aber die Füll nicht zu dick und nicht zu dünn, sondern also beschaffen seyn, daß sie nicht vom Löffel herab rinne. Alsdann leget das abgebrühte Kraut-Haupt auf einen Teller, und thut die Blätter alle voneinander, biß inwendig auf den Kern, doch also, daß das Häuptlein gantz beyeinander bleibe; Füllet dann etwas von dieser Füll überall, zwischen ein jedwedes Blat, und schliesset es alsobald fein artig wieder zusammen; Giesset in einen stollichten Hafen ein wenig Fleischbrüh daran, (dann die Brüh darff nicht über das Kraut gehen) setzet es über eine Kohlen oder Glut, und lasset es also miteinander sieden; Thut dann auch eine Kohlen auf eine eiserne Stürtze, uud bräunet das Kraut oben ein wenig ab, damit es schön gelblicht werde.

NB. Etliche brennen ein wenig Schmaltz darüber, gleich so bald man es in den Hafen zusammen machet, welches in eines jeden Belieben stehet. Auch ist noch zu erinnern, daß man, an statt des weiß-geriebenen Brods, unter die Füll einen Weck oder Semmel in einen süssen Raum oder Kern weichen, dieselbige wohl ausdrucken, wann das Kraut oder der Speck geröstet sind, darunter rühren, und dann die Füll ferner zusammen machen könne, wie oben gedacht; Alsdann aber darff man keinen süssen Raum mehr daran giessen.

240. Ein gefülltes weisses Kraut, auf andere Art.

Nehmet ein Kraut-Haupt, so nicht groß ist, brühet oder siedet es ein wenig im Wasser ab, wie das obige; Schneidet unten die Dorschen oder das Harte herab, und holet das Häupt inwendig aus; Nehmet das Ausgehölete vom Kraut, ingleichen auch abgezogene Mandeln, hacket es klein, röstet selbiges im Schmaltz, würtzet und saltzet es, rühret solches untereinander; Schlaget zwey Eyer daran, füllet es in das Haupt, thut es in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, decket solches zu, und setzet es über Kohlen.

241. Ein

241. Ein gefülltes weisses Kraut, noch anderst.

Nehmet kleine weisse Kraut-Häuptlein, die hart seynd, schneidet oben bey dem Dorschen ein Plätzlein herab, holet es aus; Nehmet nachmahls ein Theil von demselbigen, und überbrühet es, hacket es darnach fein klein, röstet solches ein wenig im Schmaltz, hacket auch ein wenig Speck und Marck untereinander; Alsdann thut es zusammen in ein Näpfflein, und rühret ein wenig geriebenes Brod darunter; Schlaget Eyer daran, und würtzet es mit Pfeffer, Jngber, und ein wenig Muscatenblüh, saltzet es auch ein wenig, rühret selbiges untereinander, füllet solches wieder in die Häuptlein, thut das Plätzlein oben darauf, setzet es in einen stollichten Hafen, giesset eine Fleischbrüh daran, brennet ein wenig Schmaltz darüber, decket es zu, und lasset selbiges also dämpffen. NB. Wer will, kan auch ein wenig Butter daran thun.

242. Gefülltes Kraut, auf eine noch andere Art.

Nehmet weisse Kraut-Häuptlein, brühet solche, und schneidet den Dorschen oder das Harte herab, holet es ein wenig aus; Dann nehmet abgezogene Mandeln, schneidet sie länglicht, füllet es mit Weinbeeren oder Corinthen und Rosinen, und machet das Plätzlein oben wieder darüber; Jndessen rupffet und waschet auch kleine Vögelein, saltzet und pfeffert sie, röstet solche ein wenig im Schmaltz, und stecket selbige überall oben zwischen die Blätlein in das Kraut-Haupt, daß die Köpfflein übersich kommen; Setzet dann den Kraut-Kopff in einen stollichten Hafen, brennet ein Schmaltz darüber, giesset eine Fleischbrüh daran, und lasset es also miteinander sieden.

243. Ein gefülltes weisses Kraut, auf eine noch andere Weise.

Nehmet ein schönes grosses Kraut-Haupt, schneidet die äusserste wurmstichige Blätter, samt dem grossen und harten Dorschen, ein wenig ab, doch daß die andere Blätter daran, und aneinander hangend bleiben; Unterdessen macht ein reines Wasser in einem grossen stollichten Hafen siedend, leget das Kraut-Haupt darein, saltzet, und lasset es sieden biß es weich wird; Nehmet solches darnach heraus auf einen grossen zinnernen oder erdenen Teller, und bieget ein Blat nach dem andern herab, doch also, daß sie an dem Dorschen bleiben, biß auf das Hertz; Schneidet selbiges heraus, und hacket es klein, nehmet darnach ein geröstetes Semmel-Mehl und gehackten Speck,

wie auch einen süssen Raum und zwey oder drey Eyer, samt allerley guten Gewürtz, so viel als beliebt, mischet alles wohl untereinander; Man kan auch Castanien braten, schählen, hacken, und unter die Füll rühren; Wann es nun alles wohl untereinander gemischet worden, nehmet einen Löffel voll Füll, und füllet es in die Blätter; Es muß aber allezeit in ein Blat ein Löffel-voll von dieser Füll gefüllet werden, biß sie alle gefüllet sind; Leget dann allezeit ein jedwedes Blat über die Füll, daß sie wieder zu stehen kommen, wie vorhin, und also einem natürlichen und ungefüllten Kraut-Kopff gleichen; Dann muß man dieses also gefüllte Kraut-Haupt mit einem Faden Creutz-weiß binden, damit die Blätter nicht voneinander fallen; Unterdessen thut ein Schmaltz in einen stollichten Hafen, lasset es heiß werden, leget das Kraut-Haupt darein, giesset eine gute Fleischbrüh daran, doch nicht zu viel, dann es muß mehr im Schmaltz pratzeln als sieden; Man muß es aber offt umwenden, oder verdrehen, damit es nicht anbrenne; Wann es dann fertig, richtet selbiges in eine zinnerne Schüssel an, und traget es zu Tisch.

244. Weisses Kraut im Kern.

Schneidet, waschet und brühet das Kraut, aber nicht zu hart, doch daß es etwas härtlicht bleibet; Alsdann seyhet das Wasser auf das genaueste davon herab, hacket solches klein, und, so es beliebet, auch ein wenig Mandel-Kerne darunter, machet alsdann ein wenig Schmaltz heiß, und röstet das Kraut darinnen. Wann es nun geröstet ist, giesset in einen stollichten Hafen einen guten Kern oder Raum daran, setzet es in eine Kohlen, und lasset es sieden, aber nicht gar zu lang; Wann ihr es nun anrichten wollet, so streuet Saltz und Pfeffer darauf.

245. Weisses Kraut im Kern, auf andere Art.

Nehmet ein weisses Kraut, schneidet es in vier Theile, brühet selbiges wohl mit siedenden Wasser, waschet es nach dem Brühen reinlich mit kalten Wasser aus, giesset darnach wieder ein frisches daran, lasset solches eine Weile darinnen liegen, ballet es wohl aus, daß kein Wasser mehr daran sey; Hacket und röstet es im Schmaltz, giesset in einem Hafen eine dicke Milch oder süssen Raum darzu, mischet gestossene Mandeln darunter, lasset es miteinander sieden, rühret es aber nicht viel, drehet den Hafen bey dem Feuer bißweilen um, decket es nicht zu, und lasset es nur immer fort sieden; Wann man es anrichten will, saltzet es zuvor ein wenig, streichet solches fein zierlich auf in der Schüssel, und giesset dann neben dem Kraut noch ein wenig siedenden Kern oder süssen Raum in der Schüssel daran.

246. Weisses Kraut auf gemeine Art zu kochen.

Nehmet das Kraut, schneidet solches, thut die grossen Dorschen davon, waschet es sauber, leget selbiges in einen Hafen, giesset ein siedendes Wasser darüber, streuet ein wenig Kümmel daran, lasset es sieden; Wann dieses weich gesotten, seyhet das Wasser davon herab, leget es wieder in einen Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran, thut auch ein gutes Brat- oder Bach-Schmaltz darzu, und würtzet es mit Pfeffer, setzet selbiges in eine starcke Glut, lasset es stets sieden wie einen Köhl. Will man ein Fleisch darunter haben, so kan man selbiges, wann es in einem besondern Hafen schier weich gesotten ist, aus der Brüh nehmen, und unter das Kraut legen, damit es zusamt demselben noch ein wenig siede.

247. Ein Nieder-Sächßisches rothes Kraut zu kochen.

Das Kraut wird klein geschnitten, darnach thut man es in einen stollichten Hafen, streuet Saltz, Jngber und Pfeffer daran, auch ein Stücklein Butter, ein Gläßlein Wein, und Fleischbrüh, aber nicht gar zu viel, nachdem der Hafen klein oder groß ist, darein; Lässet solches miteinander eine Stunde kochen, alsdann thut man einen Wein-Eßig daran, und lässet es noch eine halbe Stunde sieden, so ist es fertig. NB. Der Wein kan auch, nach Belieben, davon gelassen werden.

248. Ein Kompus-Kraut zu kochen.

Erstlich schneide die Kraut-Häuptlein halb voneinander, wasche sie aus einem Wasser heraus, giesse in einen Hafen ein siedendes Wasser daran, und saltze es ein wenig, lasse es also miteinander sieden, biß es etwas weich will werden; Dann seyhe sie wohl ab, lege solche in einen stollichten Hafen, und zwar also, daß zu unterst in demselben ein wenig Bach-Schmaltz, und dann ein Theil des Krauts geleget werde; Thue eine Hand voll geriebenes Brod darzu, streue Pfeffer und Kümmel darauf, lege wieder, wie zuvor, ein wenig Bach-Schmaltz und dann eine Lage Kraut darauf, und so fortan, biß das Kraut alles in dem Hafen ist; Alsdann giesse eine gute Fleischbrüh und Eßig daran, und lasse es wacker sieden, damit es ein dicklichtes Brühlein werde. NB. An statt des geriebenen Brods, kan man ein eingebrenntes oder geröstetes Mehl daran thun; Auch kan man es, wann es fertig, oben mit einer Stürtzen voll Kohlen ein wenig abbräunen, wie den Dorschen- oder Hertzlein-Köhl, davon bereits im vorhergehenden zur Genüge Meldung geschehen.

249. Ein Saures Kraut zu kochen.

Nehmet das saure Kraut, welches, so es alt und sauer ist / so waschet es ein wenig aus; Dann giesset halb Wein und halb Fleischbrüh daran, und lasset es sieden. Wann es nun halb abgesotten ist, so seyhet ein wenig von der Brüh, wie man es bey dem andern Kraut zu machen pfleget; Dann schmaltzet es mit lauter Butter / und würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh und Pfeffer, lasset es ferner miteinander sieden, und traget es zu Tisch. NB. Wann aber das Kraut zu süß wäre, kan man ein wenig Eßig daran giessen.

250. Ein Saures Kraut zu kochen, auf andere Art.

Waschet das Kraut ein wenig aus; Wann es alt und sauer ist / wie vorhin gemeldet worden, so giesset in einen Hafen ein Wasser daran, ist es aber nicht sauer, kan man gleich Anfangs ein wenig Eßig daran giessen, aber nicht zu viel, damit es miteinander einsieden könne, und nichts abgegossen werde / so bleibet es desto wohlgeschmacker, alsdann ein wenig Bach- oder Brat-Schmaltz daran thun, etwas pfeffern und saltzen, und also sieden lassen. NB. Wer will, kan auch ein wenig Zwiebeln klein hacken oder schneiden, und im Schmaltz rösten, darunter etwas Mehl rühren, und also noch eine halbe Stund mit sieden lassen.

251. Ein Saures Kraut mit Oel.

Leget das Kraut in einen Hafen, giesset Fleischbrüh daran, ingleichen auch ein gutes frisches Baum-Oel, pfeffert und saltzet es, lasset selbiges sieden, rühret es bißweilen herum, und streuet hernach im Anrichten noch ein wenig Pfeffer darauf.

252. Sauer Kraut mit Schweinen-Fleisch.

Wann das Schweinene Fleisch gewässert und gewaschen ist, so setzet es im Wasser zu, saltzet selbiges auch zugleich, und lasset es sieden, biß das Fleisch verräumet hat; nehmet es dann aus dieser Brüh heraus, und setzet solches in einem andern Hafen mit samt dem Kraut zu; man kan auch allezeit eine Lag Kraut und eine Lag Fleisch in den Hafen legen, von dieser Brüh, darinnen das Fleisch gesotten hat, daran giessen, und also mit einander sieden lassen. Wann nun das Fleisch weich gesotten, leget es in eine Schüssel, und

decket

decket solches zu, daß es warm bleibe; dann hacket oder schneidet ein wenig Zwiebeln / röstet sie samt einem Stäublein Mehl im Schmaltz, und rühret es unter das Kraut. Wer will, kan ein wenig Pfeffer daran thun; lasset alles noch ein wenig mit einander sieden, leget das Fleisch in eine Schüssel, und richtet das Kraut darüber.

253. Rüblein-Kraut zu kochen.

Nehmet ein Rüblein-Kraut / oder wann es beliebt auch ein gehacktes sauers Kraut darunter, setzet es in einem Hafen im Wasser, oder aber einer Fleischbrüh, oder auch in halb Brüh und halb Wasser zum Feuer; thut zugleich ein wenig Bach- oder Brat-Schmaltz daran, und lasset es also mit einander sieden. Eine halbe Stund vor dem Speisen kan man, wann der Brüh zuviel daran wäre, etwas davon abseyhen, und an das Kraut ein wenig Mehl brennen, auch so es beliebet, etwas Zwiebelein daran rösten / und also noch ein wenig zusammen sieden lassen, anbey so man will mit Pfeffer würtzen.

254. Köhl-Ruben oder Ruben-Köhl zu kochen.

Nehmet Köhl-Ruben / schneidet oben die grüne Blätter herab, schählet sie gleichwie die weisse Ruben, machet aber rechte dicke Schelffen; alsdann schneidet selbige Plätzlein-weiß, und leget sie in ein Wasser. Man kan auch von dem Grünen, so man oben weg schneidet, nur die Hertzlein heraus nehmen, und aus dem Wasser zusamt denen Plätzlein waschen; giesset alsdann in einem Hafen ein siedendes Wasser darüber, und lasset sie eine Weile sieden, doch also, daß sie nicht gar zu weich werden; Alsdann gieffet das Wasser davon herab, leget die Köhl-Ruben und Hertzlein oder grüne Dorschen in einen stollichten Hafen, schüttet Fleischbrüh daran, brennet ein wenig Mehl darein; allein wann das Mehl in dem Pfännlein bereits schön geröstet ist, kan man zuvor ein wenig Fleischbrüh darzu giessen, das Mehl schön glatt anzwieren, und also in dem Pfännlein einen Sud mit thun lassen, so wird die Brüh etwas dicklicht, dann giesset es über die Köhl-Ruben, würtzet solches mit Pfeffer, Jngber, Muscatnuß und Muscatblüh, lasset es also eine Weile mit einander sieden; und wann man es schier anrichten will, thut einen guten Theil Butter daran, und lasset selbiges noch einen Sud mit aufthun; indessen übergiesset es mit der Brüh einmal oder etliche, daß es ein dickes Brühlein werde; Gantz zuletzt kan man, so es gefällig, ein wenig Milchram an die Brüh rühren, und nur einen einigen Wall mit thun lassen, alsdann in eine Schüssel anrichten, und Muscatblüh oder Muscatnuß darauf streuen.

255. Gefüllte Köhl-Ruben.

Brühe die Köhl-Ruben ab, daß sie nicht gar zu weich werden, schneid oben einen Platz herab / höhle sie in der Mitten aus, nimm abgesottene Brieß, Krebse, ein wenig Kälbern Fleisch, hacke alles untereinander, reibe ein Eyer-Brod, röste es in Butter oder Schmaltz, rühre es unter die gehackte Sachen, schlage ein paar Eyer daran, nachdem viel oder wenig Füll ist / saltz und würtze es, sollt es zu trucken oder zu vest seyn, so gieß ein klein wenig Milch oder Kern daran, füll es in die Köhl-Ruben, decke es mit dem Deckel wieder zu, thue sie in einen stollichten Hafen, gieß eine Krebs-Brüh darüber, würtze sie, und laß sieden, wenn sie gesotten, thue eine Butter daran, nimm sie mit einem tiefen Löffel heraus in die Schüssel, und gieß die Brüh darüber.

256. Gefüllte Köhl-Ruben, auf andere Art.

Nimm die Köhl-Ruben, höhle sie aus, und hacke das Ausgehöhlete klein, setze Rindfleisch-Fett über, wenn es heiß, so röste das Gehackte darinnen, du kanst auch ein wenig gehacktes Kalbsfleisch mit Rinds-Marck oder Speck darzu thun, Gewürtz, Semmel, ein wenig Saltz, und ein oder zwey Eyer / schähle die Köhl-Ruben, laß in Wasser aufkochen, wenn sie fast weich und vertrieffet, so füll das Gehackte darein, lege sie in heisse Rindfleisch-Brüh, und laß kochen, wenn sie fertig / schneide sie scheibigt in eine Schüssel, nimm von der Brüh, darinnen sie gekocht, in einen Hafen, thue Semmel, Gewürtz und Butter dazu, wenn es dicklicht, so giesse es darüber. NB. Du kanst auch die Köhl-Ruben die Länge aufschneiden, und Stücklein Fingers lang daraus machen.

257. Bayrische oder Pfetter-Rüblein zu kochen.

Schabet die Rüblein, leget sie in ein Wasser, daß selbige schön weiß bleiben, lasset in einer Pfannen ein frisches Schmaltz heiß werden, thut die Rüblein darzu hinein, und lasset sie wohl darinnen schweissen; schüttet sie dann in einen Hafen, giesset ein siedend Wasser, oder wann man sie gar gut will machen / Fleischbrüh / oder aber halb Wasser und halb Fleischbrüh daran, mischet ein geriebenes Rocken-Brod darunter, pfeffert solche wohl, und lasset es also mit einander sieden, daß es ein dicklichtes Brühlein bekomme; Wann sie aber im Wasser zugesetzet werden, muß man sie ein wenig saltzen; auch kan man, so es beliebig, an statt des Brods ein Mehl daran brennen, aber von dem Brod werden sie doch besser; Wann sie nun fertig, pfleget man solche über ein Fleisch, oder aber besonders in eine Schüssel anzurichten.

258. Bayrische oder Pfetter-Rüblein, auf andere Art.

Wann die Bayrischen oder Pfetter-Rüblein geschabet und gewaschen, leget sie in einen Hafen, giesset halb Fleischbrüh und halb Wasser daran, daß der Hafen voll wird; reibet hernach ein Rocken-Brod, thut es nebenst einem Bach- oder Brat-Schmaltz darein, pfeffert und setzet es auf eine Kohlen, lasset solches starck sieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde; Dann kan man etwan eine Stund vor dem Essen ein Fleisch, so schon zuvor gesotten hat, darunter legen, und noch ein wenig mit sieden lassen. Absonderlich aber ist das Schweinen Fleisch hiezu am besten.

259. Gemeine weisse Ruben zu kochen.

Schählet die Ruben, und schneidet sie, wann sie klein und jung seyn, zu Vierteln, oder sonst Stückleinweiß, waschet sie, machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß / und thut die Ruben hinein, schweisset sie wohl darinnen; giesset in einen Hafen ein siedend Wasser oder Fleischbrüh, oder aber halb Wasser und Fleischbrüh daran, lasset es also wohl sieden; Zuletzt brennet ein wenig Mehl darein, und lasset es noch ein und andern Sud thun.

260. Weisse Ruben zu kochen, auf andere Art.

Die Ruben werden geschählet und geschnitten wie oben gedacht; dann wasche man sie sauber, giesse in einem Hafen eine siedende Fleischbrüh daran, und lasse sie wohl sieden. Eine halbe Stund vor dem Essen wird ein wenig Mehl daran gebrennet, und ferner also mit einander gesotten; Zuletzt thue man ein gut Stück Butter darzu, und richte sie über ein Lamms-Fleisch, oder auch besonders an.

Oder:

Schneide die Ruben zu Plätzlein, und übersiede sie im Wasser, giesse darnach dasselbige herab, und eine Fleischbrüh daran, zuckere es, thue Butter darzu, und lasse sie ferner sieden.

261. Weisse Ruben noch anderst zu kochen.

Nehmet die Ruben, schählet und schneidet sie klein und länglicht wie gebräuchlich, schweisset sie in einer Pfannen mit Schmaltz; giesset hernach in einem Hafen ein warmes Wasser und eine Fleischbrüh daran, lasset die Ruben sieden; sind sie neu und bitter, so leget einen dünnen Rafft Brod oben auf, weil sie sieden, so zeucht er die Bittern heraus; wann sie weich sind, nehmet den Rafft Brod wieder davon, und rühret die Ruben wohl und glatt

ab,

ab, setzet sie hernach in eine gute Kohlen zum Feuer, daß sie sich abbräunen; seynd sie noch etwas bitter, kan man solche ein wenig nach Belieben zuckern. NB. Hiebey ist zu mercken, daß die weisse Ruben nicht nothwendig geschweisset werden müssen, sondern man kan sie nur alsobald in siedenden Wasser zusetzen, oder auch etwas Fleischbrüh daran giessen, und im steten Sud erhalten, auch nachmal, wann sie weich seyn, abrühren, saltzen, schmaltzen und noch ein wenig fortsieden lassen.

262. Möhren oder gelbe Ruben zu kochen.

Die gelbe Rüben oder Möhren können allerdings wie die weisse Num. 259. beschrieben, gekochet werden, nur daß kein Ranfft Brod darzu hinein geleget wird, weil sie nicht bitter sind; Zudeme darff man sie auch nicht schweissen, so es nicht sonderlich beliebet, sondern sie werden, wann sie geschnitten und abgeschabet worden, in halb Wasser halb Fleischbrüh zum Feuer gesetzet, weich gesotten, wohl abgerühret, ein Stäublein Mehl darein gebrennet, auch etwas von dürren Majoran und Pfeffer darzu gethan, und also über Lamms- oder Kalbs-Fleisch, oder auch Lamms- oder Schaafs-Füsse angerichtet. NB. Man kan auch, so es beliebt, würfflicht-geschnittene Zwiebel gleich mit dem Zusetzen hinein thun, und dann letzlich wieder mit dem Mehl eine rösten und hinein legen.

263. Möhren oder gelbe Ruben mit Mandeln.

Schabet die Ruben und schneidet sie zu Stücklein, brühet oder siedet solche im Wasser ein wenig ab, dann seyhet das Wasser wohl davon, und hacket die Ruben klein; indessen ziehet auch Mandeln ab, und hacket solche ebenfalls, jedoch besonders; Thut dann die gehackte Ruben und Mandeln zusammen in einen stollichten Hafen, giesset einen guten süssen Raum oder Kern daran, und lasset es wohl mit einander sieden, dann sie müssen dicklicht werden, und nicht wässericht seyn; doch muß man auch in acht nehmen, daß man des Raums nicht zu viel daran giesse, und wann man es gar gut machen will, kan man ein wenig Zucker und Zimmet darunter rühren, und zuletzt ein Stück Butter mit auffsieden lassen; auch wann sie angerichtet sind, ein geriebenes im Schmaltz geröstetes Brod, oder aber, wann man sie auf die bessere Art gemachet, Zucker und Zimmet darauf streuen.

264. Möhren oder gelbe Ruben mit Weixeln.

Kochet die Möhren oder gelbe Ruben wie schon gedacht, aber nur im Wasser, dann von der Brüh werden sie nicht so gut; wann sie nun gesotten und abgebrühet, kan man solche mit Weixeln also machen: Thut

ein

ein Theil gelb-gekochter Ruben in einen stollichten Hafen; nehmet hernach abgezupffte Weixeln, waschet und röstet sie im Schmaltz, schüttet solche dann in den Hafen zu den Ruben, rühret sie unter einander, decket selbige zu, und lasset sie sieden.

265. Erd-Aepffel zu kochen.

Setze die Erd-Aepffel im Wasser zu; wann sie eine kleine Weile gesotten haben, so giesse das Wasser herab, und ein kaltes darüber, schneide sie Plätzlein-weiß; sind sie aber nicht groß, kan man sie gantz lassen; darnach mache selbige wie man die Köhlruben macht; Oder man kan sie auch kalt im Essig und Oel als einen Salat genieſſen.

266. Erd Aepffel zu kochen, auf andere Art.

Waschet die Erd-Aepffel, setzet sie in einem Wasser zu, und lasset sie sieden, biß man vermeinet, daß sie fast weich sind, und die Haut herab gehet, thut selbige alsdann in eine erdene Schüssel, schählet und schneidet sie zu Plätzlein, die nicht gar zu dünn sind, leget solche in einen stollichten Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran, würtzet diese mit Pfeffer und Muscatblüh, und lasset sie ein wenig in der Fleischbrüh sieden; Alsdann, wann man sie schier anrichten will, thut eine Butter darzu, brennet ein wenig Mehl darüber, setzet solches in eine Kohlen, und lasset es sieden, daß ein dicklichtes Brühlein daraus werde; versuchet sie, ob selbige recht im Saltz sind, und richtet sie dann an.

267. Welschen Petersilien zu kochen.

Nehme welschen Petersil, schabe und schneide ihn Viertelweiß, und so dann länglichte Stücklein daraus; wasche ihn aus einem Wasser reinlich heraus, giesse in einem Hafen Wasser daran, saltze, und lasse ihn sieden biß er weich wird; dann seyhe das Wasser davon rein ab, thue den Petersil in einen stollichten Hafen, giesse gute Fleischbrüh darzu, streue Pfeffer, Muscatnuß und Ingber darein, thue ein gut Theil Butter darzu, setze ihn auf eine Kohlen, daß er starck siede, und schwinge selbigen je zuweilen im Hafen herum, damit er sich nicht anlege; Will man ihn aber nicht mit lauter Butter machen, kan man ein wenig Mehl daran brennen, und so dann ein Fleisch, wann es gesotten/ und aus der Brüh heraus genommen ist, etwan eine halbe Stund vor dem Essen unter den Petersil legen, und also einen Wall mit thun lassen. Wann man nun anrichten will, so seyhe die Brüh in ein Häfelein, richte das Fleisch in eine Schüssel, und den Petersil darüber; reibe auch, wann es beliebig, ein wenig dürren Maseran in die Brüh, und richte sie über den Petersil an.

268. Tartuffeln zuzurichten.

Siede sie erstlich im Wasser etwas mürb, wann ihr sie dann heraus genommen und erkaltet, ziehe ihnen die äussere Haut ab, giesse Wein darüber, lege sie in einen Topff, thue ein gut Theil Butter daran, saltze und bestreue sie mit Muscatenblüh, giesse einen Wein daran, und lasse sie noch ein klein wenig zusammen sieden.

269. Tartuffeln zu braten.

Wann die Tartuffeln gesotten, und ihnen die Haut abgezogen worden, schneidet sie zu Scheiben oder Plätzen, leget sie in eine Brat-Pfanne oder Häfelein, brennet braune Butter darüber, lasset sie also braten, und bestreuet sie zuletzt mit Ingber. Wann man sie aber gerne sauer haben will, kan man nur ein wenig Eßig daran giessen, oder aber welches fast besser, den Safft von einer Citronen darauf drucken.

270. Sellerie warm zu verspeisen.

Schneidet den Sellerie in Plätze, man kan auch was Grünes daran lassen, brühet ihn in Wasser ab, biß er weich wird, dann giesset Fleischbrüh daran, auch ein wenig Pfeffer, Muscatnuß, geriebene Semmel-Brosam, und lasset sieden, ehe mans anricht, legt man ein Stück Butter hinein.

271. Morgeln oder Maurachen zu sieden.

Nimm Morgeln oder Maurachen, die frisch sind, schneide die Stiel ab, wasche sie aus einem Wasser; giesse alsdann ein siedendes Wasser darüber, lasse es ein wenig stehen; alsdann wasche sie noch einmal, und drucke selbige hernach wohl aus / mache eine Butter in einer Pfannen heiß, schütte die Morgeln darein, lasse sie eine Weile rösten, thue sie alsdann in einen stollichten Hafen, giesse Fleischbrüh daran, würtze es mit Pfeffer, Muscatblüh und Cardamomen, lasse solche sieden; Wann man sie anrichten will, thue noch ein Stück Butter darzu, und lasse es noch einen Sud thun. Wann aber die Morgeln dürr sind, kan man sie in einem siedenden Wasser eine Weile sieden lassen, hernach aus etlichen Wassern waschen, wieder abtrocknen, und wie die frische besagter massen ferner sieden und zurichten. NB. Etliche rösten die Morgeln gar nicht, sondern wann sie im Wasser gebrühet oder gesotten haben, werden selbige wohl ausgedrucket, und gleich in der Fleischbrüh zugesetzet, und ferner mit Gewürtz und Butter, wie oben gemeldet, verfertiget. Wer will, kan auch ein Stäublein Mehl daran brennen.

272. Morgeln oder Maurachen zu füllen.

Nehmet grosse Morgeln, waschet und brühet sie einmal oder drey mit einem heissen Wasser an, saltzet oder siedet sie im Saltzwasser ab; dann hacket einen Theil davon gantz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilien-Kraut, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, schlaget Eyer daran; Ist es zu dick, kan man ein wenig Fleischbrüh darzu giessen, und wann es beliebet, die gehackte Morgeln samt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter rösten, so dann diese Füll in die grosse Morgeln oder Maurachen füllen, an ein Spießlein stecken, mit Butter träuffen, auf einen Rost legen, und also abbraten; dann entweder trocken auftragen, oder eine Butter-Brüh auf folgende Art darüber machen: Wann die Morgeln gefüllet und gebraten seyn / thut solche in einen stollichten Hafen, giesset eine gute Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatblüh, werffet ein wenig Butter darzu, lasset es also eine Weile mit einander sieden, und thut zuletzt noch ein gut Theil Butter daran, damit die Brüh etwas dicklicht werde.

273. Morgeln oder Maurachen zu füllen, auf andere Art.

Waschet und brühet die Morgeln wie vorgedacht, hacket dann ein Petersilien-Kraut klein, röstet es mit ein wenig geriebenen Semmel-Mehl in Butter, schlaget Eyer daran, würtzet selbiges; füllet dann diese Füll, wann sie wohl untereinander gerühret worden, in grosse Morgeln oder Maurachen, und lasset sie in der gleich zuvor beschriebenen Butter-Brüh sieden. NB. Auf eben diese Art kan man auch die sogenannte Stock-Morgeln hacken, würtzen, mit Eyern und ein wenig geröstetem Semmel-Mehl anmachen, und die Spitz-Morgeln oder Maurachen nach Belieben damit füllen.

274. Morgeln noch anderst zu füllen.

Wasche die Morgeln fein reinlich, es seyen gleich frische oder dürre / brühe sie mit siedendem Wasser an, lasse es eine Weile daran stehen; giesse alsdann das Wasser davon herab, und hernach ein ander siedendes Wasser, wie zuvor darüber, lasse es wieder eine Weile daran stehen, und so mache es allezeit drey- oder viermal, alsdann seyhe die Morgeln wohl ab, und giesse eine gute Fleischbrüh daran; Wer aber will, der kan sie zuvor in Butter rösten, ehe man die Fleischbrüh daran schüttet, da sie dann viel besser werden; Würtze sie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, lasse selbige hernach sieden biß sie weich seyn; dann giesse die Brüh davon herab, und

wieder eine frische Fleischbrüh daran, thue auch nochmahl ein wenig Pfeffer, Ingber und Muscatenblüh darzu, und lasse zuletzt ein gut Stück Butter mit auffieden; Also kan man die Morgeln, wie Num. 271. gemeldet worden, entweder allein verspeisen, oder aber mit Briesen oder Driesen auf folgende Art ferner abkochen: Nehmet die Briese, waschet und schüpffet sie nur ein wenig ab, daß sie fein härtlicht bleiben, schneidet selbige Plätzlein-weiß, leget sie in ein Häfelein, und giesset frische Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer, Muscatenblüh, ein wenig Ingber und Cardamomen darein, und lasset es wohl untereinander sieden, doch also / daß sie nicht zu weich werden; Giesset einen Theil von der Brüh, darinnen die Briese gesotten haben, herab, und mischet die Morgeln und Briese untereinander; Dann schneidet noch ein gut Theil Butter daran, und lasset alles wohl sieden; Sind sie zu starck gesaltzen, so helffet ihnen mit ein wenig Wasser, lasset sie ferner sieden, und richtet selbige alsdann an. NB. Mercket dieses, daß, wann die Morgeln in Butter geröstet werden, man selbige nicht zweymahl in der Fleischbrüh sieden müsse, sondern man leget sie, gleich nach dem Rösten, in ein Häfelein oder Töpfflein, giesset Fleischbrüh daran, würtzet selbige, und brennet nur ein wenig in Butter geröstetes Mehl darein. Wann nun die Briese abgeschüpffet, und Plätzlein-weiß geschnitten worden, auch die Morgeln ein wenig eingesotten sind, leget man die Briese darzu hinein, thut ein Stück Butter darzu, und lässet sie also sieden. Wem es beliebet, der kan auch ausgeschählte Krebse mit darunter mischen.

275. Stock-Morgeln zu kochen.

Erstlich brühe die Morgeln mit heissen Wasser ein- vier- oder fünffmahl ab, biß das Wasser schön und rein davon herab fliesset; Alsdann thue sie in einen stollichten Hafen, giesse eine gute Fleischbrüh daran, pfeffere solche, und lasse sie wohl sieden; Hernach giesse diese Brüh davon, seyhe selbige wohl ab, und giesse wieder eine andere Fleischbrüh daran / würtze diese mit ein wenig Pfeffer, Muscaten-Nuß und Ingber / und lasse sie sieden; Alsdann thue ziemlich viel Butter daran, lasse selbige ferner sieden, und übergiesse sie offt; Wann sie nun fertig sind / so richte sie an.

Oder:

Wann die Morgeln allerdings abgebrühet sind, wie vorhin gemeldet worden, so hacket solche gantz klein, und röstet sie in Butter, seyhet dann das Schmaltz wohl darvon, und thut die Morgeln in einen stollichten Hafen, giesset

giesset eine gute Fleischbrüh daran, würtzet sie mit Pfeffer, Jngber, Muscaten-Nuß und Cardamomen; Thut zuletzt ein gut Theil Butter daran, und lasset sie mit sieden, so wird ein dickes Brühlein daraus werden. Auch kan man, nach Belieben, ein wenig in Butter geröstetes Mehl darein brennen, und sie sodann über Kalbs- Lamms- oder Ziegen-Fleisch anrichten. Man kan solche auch ungeröstet lassen, und, wie die andern Morgeln, gleich in einer Fleischbrüh sieden, Butter und Gewürtz daran thun.

276. Brätlinge zuzurichten.

Putze die Brätlinge, lege sie in ein Wasser, und wasche solche heraus; Setze selbige in einer guten Fleischbrüh zu, thue ein wenig Pfeffer und Muscatenblüh daran, lasse sie eine gute Weile sieden; Hernach, wann selbige gesotten, thue frische Butter, und ein klein wenig Petersilien-Kraut, fein klein geschnitten, daran, lasse solche so lang sieden, biß es ein dicklichtes Brühlein wird. Versuche es auch, ob selbiges recht im Saltz seye, ist es zu gesaltzen, kan man ein wenig Wasser darzu giessen, siehe aber zu, daß das Brühlein dicklicht bleibe, und nicht zu dünn werde; Alsdann richte sie an.

277. Brätlinge zuzurichten, auf andere Art.

Du erst putzet die Brätlinge, und schneidet die Stiele herab, schabet sie reinlich, und schneidet dieselbige voneinander; Sind aber die Brätlinge groß, kan man sie ein- oder zweymahl voneinander schneiden, und aus einen oder zweyen Wassern, wann sie zuvor eine Weile darinnen gelegen, herausz waschen; Leget sie dann in eine Schüssel, und würtzet selbige wohl mit Pfeffer und Saltz; Machet ein wenig Schmaltz in einer Pfannen heiß, es seye gleich ein frisches oder ein Bach-Schmaltz, schüttet die Brätlinge darzu hinein, samt denen Stielen, und lasset selbige darinnen rösten, biß sie wohl weich und lind werden. Die Brätlinge geben zwar an sich selbsten viel Brüh, man kan sie aber nur beyeinander lassen, biß sie bald fertig, weich und lind sind; Dann seyhet das Schmaltz samt der Brüh herab, thut eine gute Butter daran, und lasset es noch ein wenig in der Pfannen rösten oder schweissen, biß daß die Butter schön gestig daran wird. Alsdann richtet die Brätlinge zusamt der Butter in eine Schüssel, und traget sie wohl heiß zu Tisch.

Oder:

Man kan die Brätlinge allerdings zubereiten, wie erst gemeldet worden, und im Schmaltz röstlen, aber nicht gar zu lang. Dann giesset in ei-

nen stollichten Hafen eine gute Fleischbrüh daran, brennet ein Stäublein Mehl darein, würtzet sie mit Pfeffer und Muscaten-Nuß; Lasset selbige auf einer Kohlen, und kurtz zuvor, ehe man solche anrichten will, ein gut Stück Butter mit aufsieden. NB. Man kan sie auch, an statt der Butter oder Schmaltz, im Oel auf diese Weise zurichten, daß man, wann sie im Oel geröstet sind, dasselbige herab, und eine gute Fleischbrüh daran giesse, sodann pfeffere und anrichte.

278. Brätlinge zuzurichten, noch anderst.

Wann die Brätlinge allerdings sauber abgeputzet sind, (sie müssen aber gantz bleiben,) und nur die Stiele davon herab geschnitten worden, pfleget man sie in ein frisches Wasser zu legen, dann reinlich zu waschen, in einer Schüssel wohl einzusaltzen, und zu pfeffern, wie schon gemeldet worden. Schmieret dann einen Rost mit Butter, leget die Brätlinge darauf, und lasset sie braten; Indessen lasset in einem Häfelein eine Butter zergehen, und bedupffet mit selbiger, vermittelst eines kleinen Pinsels, die Brätlinge immerzu, biß sie schön ausgebraten sind, wendet selbige auch fleißig um, daß sie auf beyden Seiten wohl abbraten; Wenn diese Brätlinge nun zur Genüge gebraten sind, so leget solche in eine Schüssel, und traget sie zu Tisch. NB. Wenn es beliebt, kan man ein wenig Butter schön gestig werden lassen, und über die gebratene Brätlinge / in die Schüssel giessen, so bleiben sie desto safftiger. Auch mag man, so es gefällig, die Num. 272. bey denen Morgeln beschriebene Butter-Brüh darüber machen.

279. Champignons auf dem Rost zu braten.

Putzet die Champignons, das ist, schabet das Krause an dem Untertheil dieser Schwämme heraus, ziehet ihnen die obere Haut ab, gebet aber Achtung, daß sie nicht zerbrechen, sondern gantz bleiben, leget selbige ein wenig in ein frisches Wasser, und waschet sie heraus. Lasset inzwischen ein wenig Butter, (oder wenn es beliebt, ein wenig Baum-Oel,) braun werden, werffet die gewaschene und abgetrocknete Champignons darein, bestreuet sie mit Saltz und Pfeffer, leget sie auf den Rost, bedupffet sie mit Oel oder Butter, lasset sie also braten, und traget sie zu Tisch.

280. Champignons auf andere Art zuzurichten.

Wann die Champignons auf die zuvor besagte Art geputzet und gewaschen sind, leget selbige in eine Brat-Pfanne, und Lorbeer-Blätter dar-

darzwischen, saltzet und pfeffert sie, giesset heiß-zergangene Butter darüber, und lasset sie also ein wenig braten. Nach diesem leget sie in eine Schüssel, giesset Wein und Fleischbrüh, samt etwas weniges von der zergangenen Butter in die Schüssel, lasset alles noch ein wenig miteinander sieden, und streuet Muscatenblüh oder klein-zerhackte Chalotten darauf.

281. Weisse Pfifferlinge zu kochen.

Putze die Pfifferlinge reinlich, lege selbige in ein frisches Wasser, wasche und saltze sie, thue ein wenig Kümmel daran, schwinge solche in der Schüssel herum; Lege sie in ein heisses Schmaltz oder Butter, lasse selbige rösten, biß sie braun und rösch werden; Seyhe dann ein wenig Butter oder Schmaltz davon herab, richte sie in eine Schüssel, und streue etwas Pfeffer darauf.

282. Gelbe Pfifferlinge zu kochen.

Klaube und putze die Pfifferlinge auf das reinlichste, und brühe sie dann ein- oder dreymahl mit einem siedenden Wasser an; Wer will, kan sie auch, an statt dessen, einen Sud im Wasser thun lassen, damit das Bittere recht davon komme; Dann seyhe das Wasser davon ab, und drucke sie wohl aus, hacke selbige klein, und röste sie im Schmaltz, giesse in einem stollichten Hafen Fleischbrüh daran, würtze sie mit Jngber und Muscatenblüh, und saltze sie nach Belieben; Lasse es also miteinander, und zuletzt ein gut Stück Butter mit aufsieden. NB. Will man sie aber sauer haben, kan man ein wenig Eßig daran giessen. Oder, verlanget man Zwiebeln daran, so röstet solche klein-geschnitten im Schmaltz, und mischet sie darunter; Man kan auch die Zwiebeln, ingleichen Petersilien-Kraut oder Schnittlauch, welches nun von diesen anständig seyn mag, zugleich mit denen Pfifferlingen hacken, und miteinander im Schmaltz rösten. Wenn aber die Pfifferlinge nur in der Fleischbrüh, wie zu erst gemeldet worden, jedoch ohne Zwiebeln, gekocht werden, kan man einen süssen Milchram darunter rühren,

nach eines jeden selbst-eigenen Gefallen
und Belieben.

)o(

Eilffter Theil/
Erzehlend vielerley zuzurichtende
Speisen von Eyern.

1. Eingerührte Eyer im Schmaltz.
2. — — — — auf andere Art.
3. — — — — mit Bratwürsten,
4. — — — — mit Sardellen.
5. — — — — auf andere Art,
6. Ragoust von gebratenen Eyern,
7. Ein ander Ragoust von Eyern.
8. Ragoust mit Eyern und Kern,
9. Eyer auf Portugiesische Art.
10. Eingesetzte Eyer im Schmaltz.
11. — — — in einer Schüssel,
12. — — — mit Oel.
13. Ochsen-Augen, oder gebachene Eyer.
14. — — — — auf andere Art.
15. Gestürtzte Eyer.
16. — — auf andere Art.
17. Grüne Eyer oder Gras-Eyer.
18. — — — — auf andere Art,
19. — — — — noch anderst.
20. Gespickte Eyer mit Speck und Heringen.
21. Halbierte Eyer.
22. Harte Eyer in Senff oder Mystart.
23. Saure Eyer.
24. Gefüllte Eyer.
25. — — auf andere Art,
26. — — noch anderst.
27. — — auf eine andere Weise,
28. Gefüllte Eyer am Spieß zu braten.
29. — — — — auf andere Art,
30. — — — — noch anderst.
31. Geröstete Eyer.
32. Ein Braten von Eyern.
33. — — — auf andere Art.
34. Ein Euter von Eyern.
35. Verdeckte Eyer.
36. Verlohrne Eyer.
37. Eyer in der Fasten.
38. — — — auf andere Art.
39. Eyer-Wämmlein.
40. — — — auf andere Art.
41. Eyer-Wämmlein noch anderst,
42. — Kißlein.
43. — Würstlein,
44. — — auf andere Art.
45. Eyer-Knötlein oder Glößlein.
46. Ein Gras-Göcker oder verlohrnes Hünlein.
47. Ein Eyerplatz oder Pfannen-Kuchen.
48. — — — auf andere Art.
49. — — — noch anderst.
50. — — — auf eine noch andere Weise.
51. Dünner Eyerplatz mit Schuncken, geräucherten Zungen/ oder Bratwürsten, auf Holländisch.
52. Pickling in einem Pfannen-Kuchen.
53. Krebse in einem Pfannen-Kuchen.
54. Mandel-Käß.
55. Ein Eyer-Käß.
56. — — auf andere Art, weiß.
57. — — gebachen.
58. Eyerkäß-Dorte.
59. — — auf andere Art.
60. — — noch anderst,
61. Eyer-Sultzen.

1. Eingerührte Eyer im Schmaltz.

Man nehme so viel Eyer als man will, schlage selbige in ein Häfelein, saltze und zerklopffe sie wohl; dann thue man ein Kochlöffelein voll Mehl in ein Schüsselein, giesse von den zerklopfften Eyern allgemach ein wenig an das Mehl, und rühre es fein glatt damit ab, schütte hernach das angezwierte Mehl wieder zu den Eyern in das Häfelein, wiewohl man es auch ohne Mehl von lauter Eyern machen kan; Thut dann in ein Pfännlein, ohngefehr so viel als eines Eyes groß, frisches Schmaltz, lasset es heiß werden, und wieder erkalten; schüttet hernach die Eyer aus dem Häfelein in das Pfännlein mit dem Schmaltz, haltet es über das Feuer, klopffet sie wohl mit dem Kochlöffel herum, hebet selbige je zuweilen vom Feuer, rühret solche ferner mit einem Kochlöffel, daß sie nicht hart oder knockericht werden; Haltet sie dann wieder über das Feuer, und gebet gute Achtung, daß die Eyer nicht erharten, sondern fein lind und gut bleiben; Richtet sie hernach in eine Schüssel, oder setzet selbige in der Pfannen auf den Tisch / nachdem es beliebet; streuet aber oben Jngber und Muscatenblüh darauf. Und so es gefällig, kan man unter die zerklopffte Eyer, ehe sie in das Schmaltz gethan werden, gehacktes Petersilien-Kraut oder Schnittlauch rühren und untermischen.

2. Eingerührte Eyer im Schmaltz auf andere Art.

Zerklopffet zwölff Eyer, rühret ein Achtelein Kern mit darunter, machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und lasset es etwas erkühlen, schüttet die Eyer hinein, löset sie immer mit einem Löffel von dem Boden ab, daß es etwas brockicht, aber doch nicht hart werde.

3. Eingerührte Eyer im Schmaltz mit Bratwürsten.

Zerklopffet acht oder zehen Eyer, auch nach Belieben mehr oder weniger, giesset ein halb Gläslein Wasser darein, und rühret solches darunter, wiewohl es auch ohne Wasser gemachet werden kan; Jndessen lasset ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß werden und wieder erkühlen, giesset dann die zerklopffte Eyer in das Schmaltz, haltet sie über das Feuer, und rühret selbige fleissig, nehmet sie auch offt vom Feuer herab, und rühret solche ferner,

daß sie nicht gar zu stockicht und hart werden; Indessen bratet die Bratwürste auf die gemeine Art ab/ schneidet diese zu dünnen Plätzlein, mischet sie, wann die Eyer im Schmaltz halb fertig, darunter, und lasset alles miteinander ferner abkochen. NB. An statt der Bratwürste, kan man auch gesottene Bratwürste nehmen, diese zu Plätzlein schneiden, im frischen Schmaltz oder Butter rösten, und dann unter die Eyer im Schmaltz kochen: Oder aber man kan die Würste, sie seyen gleich gesotten oder gebraten, wann sie zu Plätzen geschnitten, zuvor ein wenig erkalten lassen, alsdann die zerklopffte Eyer darüber giessen, und ferner abkochen, wie erst gedacht. An statt des Wassers aber kan man sich auch einer Milch nach Belieben bedienen.

4. Eingerührte Eyer im Schmaltz mit Sardellen.

Zu zweyen Eyern wird nur eine einige Sardellen genommen, und zwar erstlich gewässert, ausgegrätet und gewaschen, dann zerschnitten und klein gehacket, nachmals in eine zinnerne Schüssel samt einem guten Stück Butter geleget, und auf eine Kohlen gesetzet, damit die Sardellen samt der Butter gantz zergehen; Indessen schläget man die Eyer in ein Häfelein oder Töpfflein, zerklopffet sie wohl, thut ein wenig Muscatblüh daran, und giesset selbige, wann die Sardellen besagter massen in der Butter zerschmoltzen, darzu hinein in die Schüssel, und rühret es wohl untereinander, damit es schön glatt und nicht brockicht werde; Wann es nun recht untereinander gekochet, so streuet noch ein wenig Muscatblüh darauf, und traget es zu Tisch.

5. Eingerührte Eyer im Schmaltz mit Sardellen, auf andere Art.

Machet die Eyer im Schmaltz auf vor beschriebene Art, und schneidet aus einem Sardellen, welche auch gewässert und ausgegrätet worden, vier Stücklein, und thut sie, wann die Eyer im Schmaltz halb fertig sind, darzu hinein, lasset selbige ferner miteinander kochen. An statt der Sardellen, kan es auch mit gewässerten Heringen oder süssen Picklingen auf diese Weise gemachet werden: Man muß nemlich die Heringe oder Picklinge ausgräten, zu kleinen Stücklein zerschneiden, und in der Butter ein wenig rösten, alsdann die zerklopffte Eyer darunter rühren, und miteinander aufsieden lassen.

6. Ein Ragoust von gebratenen Eyern.

Scharre zwölff Eyer in einen heissen Aschen, daß sie darinnen gantz hart braten, schähle und schneide sie hernach in Scheiben; Brate sie, mit geriebener Muscaten-Nuß, Saltz und Pfeffer, samt geschnittenen Chalotten,

und

und klein-gehackten Thymian, in Butter. Wann nun dieses alles so lang gebraten, biß es eine bräunlichte Farbe bekommen, so thue ein wenig braune Just oder Brüh, auch etwas Saltz darzu; Indessen reibe einen Teller oder eine Schüssel mit Chalotten, richte es darauf an, und drucke ein wenig Citronen-Safft darüber.

7. Ein ander Ragoust von Eyern.

Mache aus zwantzig Eyern verlohrne Eyer, richte sie auf eine Schüssel; Mache hernach eine Sauce oder Brüh von Raum oder Kern, sechs Eyerdottern, einem guten Stück Butter, Wasser, und geriebener Semmel; Rühre dieses alles, samt einen guten Stück Zucker und Citronen-Safft, über einen gelinden Feuer zu einer nicht gar zu dicken Brüh, richte sie über diese Eyer her, und gieb sie warm.

8. Ein Ragoust mit Eyern und Kern.

Koche zwantzig Eyer gantz hart, schneide sie mitten voneinander, und lege sie in einen erdenen Topff oder Hafen, giesse einen süssen Raum oder Kern darüber, thue geriebene Muscaten-Nuß, Pfeffer und Saltz, auch grüne gehackte Petersilie, und ein gut Stück frische Butter daran; Lasse dieses untereinander zu einer dicken Sauce oder Brüh kochen; Wann es nun genug gekocht ist, so richte es in eine Schüssel, und garnire oder ziere sie mit hart-gesottenen Eyern aus.

9. Eyer auf Portugiesische Art.

Zerreibet Eyerdottern, thut Rosen-Wasser, Zucker, und eingemachte Citronen-Schalen daran, stosset es in einem Mörßner wohl durcheinander, hernach schmieret eine Schüssel mit Butter, und schüttet es darein; Lasset es auf einem Kohlfeuer so lang sieden, biß es einem dicken Brey gleich ist, jedoch daß es nicht zu hart wird. Wann es nun genug gesotten ist, streuet man klaren Zucker und Muscaten-Nuß darauf, bestecket es mit Citronen-Schalen und Pistazzien-Nüßlein, und verspeiset es also warm.

10. Eingesetzte Eyer im Schmaltz.

Schlaget so viel Eyer aus, in eine flache Schüssel, als ihr wollet, man muß aber zusehen, daß die Dottern gantz bleiben; Dann saltzet sie, und streuet ein wenig Mehl darauf. Machet in einer niedrigen oder flachen Pfannen ein gut Theil Schmaltz heiß, giesset hiervon einen Theil

in ein kleines Pfännlein, schüttet die Eyer in das heisse Schmaltz, so in der grössern Pfanne ist, und brennet dann von dem andern kleinern Pfännlein, das andere Schmaltz wohl heiß auf die Eyer, daß sie bald schön braun werden; Seyhet das Schmaltz geschwinde herab, lasset es wieder heiß werden, und brennet es noch einmahl, wie zuvor, darüber; Man muß aber zusehen, daß die Eyer nicht zu hart werden, und deswegen die Pfanne nicht stetig über das Feuer halten. Wann es nun fertig ist, so reibet den Pfannen-Boden reinlich ab, damit er nicht schmaltzig seye, und traget es zu Tisch. NB. Wer will, kan es auch in eine warme Schüssel anrichten, und darinnen auftragen.

11. Eingesetzte Eyer im Schmaltz, in einer Schüssel.

Schmieret die Schüssel wohl mit Butter, schlaget dann so viel Eyer darein, als man verlanget; Saltzet sie ein wenig, setzet die Schüssel auf ein Kohlfeuer oder sied-heisses Wasser, decket solches mit einer Schüssel zu, und lasset es so lang stehen, biß sich das Wasser ein wenig überziehet, dann die Dottern dörffen nicht hart werden. Wird es auf der Kohlen gemachet, so nehmet die stärckste Glut von der Kohl-Pfannen bald heraus, daß nur ein wenig darinnen bleibet; Giesset etwas von einer zerlassenen Butter oben auf die Eyer in der Schüssel, setzet eine Stürtze mit Kohlen darüber, und bräunet es hurtig und geschwind ab; Wiewohl man sie auch unabgebräunet lassen kan, nach eigenem Belieben; Ehe man sie aber zu Tisch träget, wird ein wenig Muscatenblüh darauf gestreuet.

12. Eingesetzte Eyer im Schmaltz, mit Oel.

Giesset ein Oel in eine Schüssel, schlaget Eyer darein, soviel ihr wollet, doch also, daß die Dottern schön gantz bleiben, setzet die Schüssel auf ein sied-heisses Wasser, oder auf ein Kohlfeuer, saltzet ein wenig auf die Eyer, decket sie mit einer Schüssel zu, lasset aber die Eyer nicht gar zu hart werden; seyhet dann das Oel noch einmahl herab, machet es wieder heiß, wie zuvor, und giesset es oben darauf, daß es schön braun werde; Dann traget es zu Tisch, und streuet zuletzt Jngber und Muscatenblüh, oder, wann es beliebet, auch ein wenig Käß darauf. NB. Auf diese beyden Arten pfleget man gar gerne die Eyer, in die noch übrige Brüh, und in die Schüssel, woraus zuvor warmer Spargel, Morgeln, Champignons ꝛc. gegessen worden, einzuschlagen, auf jetzt-besagte Art zuzurichten, und nachmahl zu Tisch zu tragen.

13. Ochsen-

13. Ochsen-Augen oder gebachene Eyer.

Schlage ein frisches Ey aus, in ein Schüsselein, daß der Dottern gantz bleibet, saltze es ein wenig, und streue Weitzen-Mehl darauf; Mache indessen ein Schmaltz in einem tieffen Pfännlein heiß, schütte das Ey hinein, wende es mit einem breiten löcherichten Löffel um, und bache es fein geschwind heraus, daß der Dotter nicht hart werde; Lege solches in ein warmes Schüsselein, und bache auf diese Weise die andern alle, so viel man deren verlanget.

14. Gebachene Eyer auf andere Art, in einer Brüh.

Verlieret die Eyer auf die bekannte und Num. 36. bald zu beschreibende Arten im Wasser, nehmet sie dann heraus, und lasset sie erkalten, schlaget sie in nachfolgenden Butter-Teig: Thut ein wenig Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Stücklein Butter gantz dünn darein, saltzet es ein wenig, schlaget ein oder zwey gantze Eyer daran / nachdeme ihr viel oder wenig anmachen wollet / wälchert ihn schön dünn aus, leget die verlohrne Eyer darauf, schlaget den Teig über, und formiret ihn wie einen halben Mond, bachet ihn aus heissem Schmaltz schön geschwind heraus; Machet eine Brüh von Wein und Zucker an, und lasset die gebachene Eyer darinnen einen einigen Wall thun.

15. Gestürtzte Eyer.

Man nehme ohngefehr drey Eyer, siede dieselbigen so lang, biß sich das Weisse nur ein wenig anleget; Dann werden sie aufgeschlagen, wie man sonsten, wann sie weich gesotten, im Essen zu thun pfleget, aber nicht im obern Theil, wo sie spitzig sind; Lasset die Dottern heraus in eine Schüssel lauffen, schlaget noch ein frisches Ey daran, streuet Saltz und Muscatenblüh darein, klopffet es untereinander, machet in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, nehmet einen eisernen Löffel, ziehet selbigen durch das heisse Schmaltz, schüttet von denen zerklopfften Eyern den dritten Theil darein, und decket oder stürtzet eine von denen ausgeschlagenen Schalen geschwinde darüber, daß das Löchlein derselben untersich komme, haltet es / zusamt dem Löffel, in das Schmaltz; Ziehet den Löffel geschwind heraus, und lasset das Ey so lang bachen, biß es schön braun wird.

16. Gestürtzte Eyer, auf andere Art.

Lasset die Eyer ein klein wenig sieden, schlaget sie auf, als wollte man sie weich gesotten essen; Schüttet das Inwendige zusammen in eine Schüssel oder Häfelein, würtzet es mit ein wenig Saltz, Ingber und Muscatenblüh, schlaget auch ein ungesottenes Ey daran, und klopffet solches wohl untereinander; Lasset dann ein frisches Schmaltz wohl heiß werden, giesset von denen zerklopfften Eyern die leeren Schalen wieder voll, darinnen sie zuvor gewesen seynd. Dann nehmet in einen eisernen tieffen Löffel ein wenig heisses Schmaltz, giesset aus der Eyer-Schale die Eyer in den Löffel, und stürtzet die Schalen geschwinde darüber; Leget sie also fein gemach aus dem Löffel in das Pfännlein mit dem heissen Schmaltz, und bachet sie hernach schön liechtgelb heraus.

17. Grüne Eyer, oder Gras-Eyer.

Siedet etliche Eyer hart / und rühret sie mit einem Löffel um / daß sie gleich sieden; Wann solche nun gesotten sind, so schneidet selbige voneinander, nehmet die Dottern heraus in eine Schüssel, und zerreibet sie wohl mit einem Löffel; Hernach waschet und hacket ein Petersilien-Kraut klein, röstet es, zusamt ein wenig Semmel-Mehl, in Butter, und rühret es unter die Eyerdottern; Streuet Muscatenblüh, Ingber, Pfeffer, und ein wenig Cardamomen darein, schlaget noch ein oder mehr frische Eyer daran, nachdem derer Dottern viel sind, doch muß die Füll nicht zu dünn werden; Rühret es wohl untereinander, streichet es dann wieder in das voneinander geschnittene hart-gesottene Weisse vom Ey, und zwar fein erhoben; Dann leget es in eine Schüssel, giesset eine siedende Fleischbrüh darüber, thut ein gut Theil Butter, Muscatenblüh, und ein wenig Cardamomen darein, und lasset es miteinander einen Sud auf der Kohlen thun. Oder, man kan sie auch bachen, zuvor aber in einem Ey umkehren, und sodann nachfolgende grüne Brüh darüber machen: Stosset ein wenig Petersilien-Kraut in einem Mörsel, zwinget es mit einer Fleischbrüh durch, thut Butter und Gewürtz darein, lasset selbige sieden, aber nicht gar zu lang, damit sie die Farb nicht verliere.

18 Grüne- oder Gras-Eyer, auf andere Art.

Hacket ein Petersilien-Kraut, röstet es hernach im Schmaltz, schüttet solches in eine Schüssel, und machet alsdann in etliche Eyer unten und oben

oben Löchlein, blaset das Inwendige, nemlich den Dottern, zusamt dem Weissen, in das geröstete Petersilien-Kraut; Mischet ein wenig Semmel-Mehl, auch reinlich geklaubte und gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen, ingleichen Muscatenblüh, Ingber, und ein wenig Saffran darunter, saltzet es, rühret solches untereinander; Füllet also diese Füll in die ausgeblasenen Eyer-Schalen, und machet die Löchlein mit ein wenig Teig wiederum zu, stecket sie an ein Spießlein, und bratet sie auf einem Rost, über einer Kohlen, träuffet eine Butter zu denen Löchlein hinein. Wann sie nun fertig sind, so trocknet sie fleißig ab, damit sie nicht unsauber seynd, und traget sie hernach zu Tisch.

19. Grüne- oder Gras-Eyer, noch anderst.

Nehmet fünff Eyer, machet unten und oben an denen Spitzlein ein kleines Löchlein, und blaset den Dottern und das Klare heraus, rühret ein wenig Mehl darein, zerklopffet es wohl, und gieffet einen Löffel voll Milch darzu; Dann thut, ohngefehr einer Welschen Nuß groß, Butter oder Schmaltz in eine Pfanne, lasset es zergehen, klopffet die Eyer, wie oben gemeldet worden, darein, rühret selbige hernach mit einem Löffel wohl glatt ab, wie eingerührte Eyer im Schmaltz. Ferner rühret ein wenig Weinbeerlein oder Corinthen, und Saltz, ingleichen auch, anfänglich alsobald unter die Eyer, ein gehacktes Petersilien-Kraut, oder, nachdeme die Eyer im Schmaltz fertig, ein wenig klein-zerstossenen Majoran; Mischet solches alsdann in einer Schüssel wohl untereinander, und füllet es in die ausgeblasene Eyer-Schalen, machet die Löchlein mit einem Teig zu, stecket selbige an ein höltzernes Spießlein, lasset es eine kleine Weile braten, gieffet ein heisses Schmaltz darüber, und wenn die Eyer schwitzen, so haben sie genug; Doch muß man die eingerührten Eyer im Schmaltz nicht dick werden, sondern etwas dünn verbleiben lassen, und ehe man die Füll in die Schalen füllet, noch ein frisches Ey darunter rühren.

20. Gespickte Eyer mit Speck und Heringen.

Kochet die Eyer hart / schählet und bachet sie in Butter, daß sie braun werden, lasset sie wieder erkalten, spicket sie mit kleinen Speck / und bachet sie noch einmahl in Butter, damit der Speck gar gebraten wird; Hernach schneidet Heringe in kleine länglichte Stücklein, spicket die Eyer auch damit, stecket sie an einen dünnen Spieß, bestreuet sie mit Mehl, und begieffet sie mit Butter; Wenn sie nun schaumen, so sind sie fertig. NB. Sie werden nur zum Auszieren gebraucht.

21. Halbierte Eyer.

Schneidet die hart gesottene Eyer halb voneinander / zerreibet die Dottern davon in einem Schüsselein; mischet ein wenig Semmel-Mehl oder geriebenes Eyer-Brod, ingleichen auch Zucker, Weinbeere, Rosin, länglicht-geschnittene Mandeln, und gestossene Zimmet, auch etwas Saffran darunter; schlaget ein oder zwey Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander; füllet es dann in das hart-gesottene Weisse vom Ey, und häuffelt es ein wenig auf, bachet es im Schmaltz; giesset einen Wein in ein Pfännlein / streuet Zucker und Trisanet, und ein wenig von einem zerriebenen Lebkuchen darein, lasset es aufsieden, und richtet solches dann über diese halbierte gefüllt- und gebachene Eyer. NB. Man kan auch den Lebkuchen davon lassen.

22. Harte Eyer in Senff oder Mostart.

Siedet die Eyer hart, schählet die äusserste harte Schale herab, schneidet die Eyer in der Mitten voneinander, leget sie in eine Schüssel, und thut ein gut Theil Butter darzu; giesset einen Senff oder Mostart daran, setzet die Schüssel auf eine Glut-Pfanne, lasset es auffsieden, und traget solches zu Tisch. Wollte man sie aber kalt zum Salat auffsetzen, so darff man keine Butter daran thun, sondern den Senff oder Mostart mit Rosen-Eßig anzwieren, und die Eyer darein legen.

23. Saure Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gesotten / alsdann abgeschählet, und beedes das Weisse und der Dottern klein durcheinander gehacket, ein klein wenig gesaltzen und gepfeffert / nechst deme giesset man ein wenig gemeinen, oder welches besser, einen Rosen- oder Pomerantzenblüh-Eßig daran, und lasset selbige also auf einer Glut-Pfanne auffsieden, so sind sie fertig.

24. Gefüllte Eyer.

Siede so viel Eyer / als dir beliebet, hart, schneide sie dann in der Mitten entzwey, nimm die Dottern heraus, hacke selbige klein, streue Saltz, Ingber und Pfeffer darein, mische kleine Rosinlein, und einen Löffel-voll Milchram, auch so es beliebet, etwas von grünen Kräutern darunter; fülle dann von dem hart-gesottenen Weissen beede Theile damit voll an, binde sie mit einem Faden wieder zusammen, mache hierauf ein Teiglein von Mehl und Eyern an, und begiesse die Eyer damit, oder aber wende sie ein- und andermal darinnen um, und bache solche im Schmaltz; dann schneide den Faden

den davon ab, lege selbige in eine Schüssel, mache eine gelbe Wein-Brüh darüber, und trage sie zu Tisch.

25. Gefüllte Eyer, auf andere Art.

Nimm etliche Eyer, mache an jeder Spitzen derselben ein Löchlein, und blase zugleich das Gelbe und Weisse dadurch heraus, rühre es wohl untereinander; hacke Salbey, Petersilien, oder andere beliebige grüne Kräuter, darunter, würtze es mit Jngber, geriebenen Muscaten, und ein wenig Pfeffer und Saltz; fülle es dann wiederum in die Schalen, vermache die Löchlein mit Teig; lege die Eyer in heisses Schmaltz, bache sie langsam heraus, und rühre sie offt um, daß selbige nicht anbrennen.

26. Gefüllte Eyer, noch anderst.

Schwemme die Eyer im Wasser, welche dann unten liegen, und zu Boden fallen, die sind frisch, siede selbige hart, schähle und schneide sie voneinander, nimm das Gelbe davon heraus, und hacke es klein; Menge ein gut Theil Zucker/ Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darunter, giesse ein wenig Rosen-Wasser, oder einen Löffel voll Wein daran, daß sie lind werden; Fülle es dann wieder in das Weisse, mache ein Teiglein von Eyern und Mehl, oder aber lauter Eyern an, lege die gefüllte Eyer darein, wende sie darinnen um, bache selbige heraus, und mache dann eine braune Kirschen-Brüh darüber.

27. Gefüllte Eyer, auf eine andere Weise.

Siedet schöne grosse Eyer hart, leget selbige, wann sie gesotten sind, in ein kaltes Wasser, damit die äussersten Schalen desto leichter sich herab nehmen lassen. Wann sie nun abschählet seyn, schneidet mit einem kleinen schmalen Messerlein, oben an der Spitzen ein Plätzlein eines Nagels groß herab, ziehet das Gelbe mit dem Messerlein heraus/ daß das Weisse gantz darinnen bleibe; dann nehmet von zwey hart-gesottenen Eyern das Weisse, und zwey Dötterlein, so von den vorigen Eyern heraus gezogen worden, hacket es klein, mischet abgezogene länglicht-geschnittene Mandeln, Rosinen und Weinbeerlein oder Corinthen darunter; nehmet aber zuvor von den Rosinen die Kerne heraus; giesset ein wenig Wein und Rosen-Wasser daran, thut auch klargestossenen Zucker, Zimmet, Cardamomen/ Muscatenblüh, ein wenig Jngber, und etwan so viel Saltz, als man zwischen zweyen Fingern halten kan, darzu, rühret alles wohl durcheinander, und füllet es in die geschählte Eyer/ thut das Deckelein wieder oben darauf, stecket ein kleines dünnes Spän- oder

Höltzlein, oben durch die Mitte des Deckeleins, in das Ey hinein, damit es desto eher haffte. Dann machet einen Teig an/ mit Wein und einem Weissen vom Ey / nehmet aber kein Mehl darzu, zuckert es, walchert die Eyer in dem angemachten Teig herum; leget selbige in heisses Schmaltz, bachet solche schön heraus/ daß sie nicht zu braun werden, und leget diese in eine Schüssel; dann kan man sie entweder trocken auffsetzen, oder aber diese Brüh darüber machen. Reibet einen guten Lebkuchen, röstet ihn ein wenig im Schmaltz, giesset einen Wein und etwas Holbeer- oder Rosen-Eßig daran, zuckert solches / und lasset es auffsieden, giesset es über die Eyer, streuet Trisanet darauf, und traget es zu Tisch.

28. Gefüllte Eyer am Spieß zu braten.

Nimm ohngefehr zehen oder zwölff Eyer, mehr oder weniger, darnach man viel haben und machen will; Schlage sie an den Spitzen auf, mache kleine Löchlein darein, blase das Gelbe und Weisse heraus, und rühre es ein wenig in einem Pfännlein mit warmer Butter ab, aber nicht so starck wie sonst; schlage dann wieder frische Eyer daran, daß sie wie zuvor dünn werden; mische nachmals kleine Rosine, Jngber, Pfeffer, Zimmet, Saffran, und ein wenig Saltz darunter, wie auch ein gehacktes Petersilien- oder ein anders beliebiges grünes Kraut, mache solches so es beliebet mit Zucker süß, und fülle also diese Füll wiederum in die Schalen; mache die Löchlein ein wenig mit einem Teig zu, stecke die Eyer an höltzerne Spießlein; lege selbige auf einen Rost/ lasse sie braten, und richte sie hernach an.

29. Gefüllte Eyer am Spieß zu braten, auf andere Art.

Schlaget die Eyer an denen Spitzen auf, blaset das Weisse und Gelbe in eine Schüssel/ und klopffet es wohl; hacket junge Zwiebelein und anderes Grünes darein, röstet sie mit den Eyern im Schmaltz, hacket selbige darnach wiederum klein, und thut ein gut Stück Butter darzu, würtzet sie mit Jngber, Pfeffer, und ein klein wenig Saffran; füllet solches wieder in die Schalen, stecket ein Salbey-Blätlein für die Löchlein, und so dann die Eyer an kleine Spießlein, und bratet sie auf einem Rost, aber nicht gar lange.

30. Gefüllte Eyer am Spieß zu braten, noch anderst.

Nimm etliche Eyer, mache an den beeden Spitzen Löchlein darein, und blase das Weisse und Gelbe heraus, wie offt gedacht; rühre es nur ein wenig in einem Schmaltz ab; reibe dann ein wenig abgezogene Mandeln klein, hacke ein Stücklein Speck, und menge es darunter, saltze und würtze solches

mit

mit Jngber, Muscatnuß und Saffran, und fülle es wieder in die Schalen; stecke selbige an Spießlein, lege sie auf einen Rost, und brate sie ab.

31. Geröstete Eyer.

Siede die Eyer hart, und schähle sie ab; drucke die beede Spitzen, daß sie rund werden, und schneide rings herum kleine Schnittlein darein; menge Saltz und Jngber untereinander, und besprenge die Eyer wohl damit; darnach lege sie in ein heisses Schmaltz, und röste selbige biß sie braun werden. Richte solche dann an, und streue nochmal Jngber darauf.

32. Ein Braten von Eyern.

Nehmet ohngefehr zwölff oder funffzehen Eyer, mehr oder weniger, darnach der Braten groß oder klein werden soll, schlaget sie in ein Töpfflein aus, zerklopffet selbige wohl; hacket Petersilien oder andere grüne Kräuter/ und mischet sie darunter, würtzet es mit Jngber, Muscaten, Pfeffer und Saltz. Will man ihn aber gerne süß haben, kan man Zucker, Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darzu thun; Zuvor aber machet ein leinen Säcklein, anderthalb Viertel von einer Elen lang, und ein halb Viertel breit, bestreichet das Säcklein mit Butter oder Schmaltz, daß die Eyer nicht dadurch rinnen; giesset dann die besagter massen zugerichtete Eyer darein, und hänget das Säcklein alsobald in ein siedendes Wasser, biß die Eyer dick werden, darnach trennet das Säcklein an einer Seiten auf, nehmet das Gesottene heraus, daß es nicht zubreche; Jndessen schneidet von hart-gesottenen Eyern das Weisse länglicht wie einen Speck, und spicket den Braten damit; lasset auch eine Butter in einem Pfännlein wohl heiß und etwas braun werden, bestreuet diesen gemachten Braten auswendig mit Jngber und Saltz, und leget ihn gantz gemach in das heisse Schmaltz, giesset mit einem Löffel das Schmaltz wohl und offt darüber, wendet selbigen um, und lasset ihn braten, biß er allenthalben fein braun wird; giesset dann das Schmaltz davon ab. Richtet den Braten in eine Schüssel, und machet eine braune Lebkuchen- oder Pfeffer-Brüh darüber, auf folgende Weise: Nehmet ein gut Theil geriebenen Lebkuchen, weichet ihn in einen Wein, und treibet selbigen durch einen Seyher, thut Zucker, Jngber, Pfeffer, Muscatblüh und Zimmet daran, lasset es einen Wall auffsieden, giesset es über den Braten von Eyern, und streuet Trisanet darauf. NB. An statt des Lebkuchen kan auch ein Dotter-Brod genommen werden, so wird es eine schöne helle Brüh.

33. Ein Braten von Eyern, auf andere Art.

Nimm acht Eyer, einen Löffel-voll Kern oder Raum, und ein wenig gut

weisses Mehl; mache ein Teiglein daraus, das nicht zu dick seye, würtze es mit Ingber, Pfeffer, geriebenen Muscaten, Saffran und Saltz; schütte es dann in ein rein leinwandes Säcklein, hänge es in ein siedendes Wasser, und lasse es sieden, biß selbiges dick wird; nimm dieses hernach heraus, schneide länglichte Stücklein daraus, spicke sie mit dem Weissen von hart-gesottenen Eyern, lege selbige in ein heisses Schmaltz, bache sie schön braun heraus, und mache dann nach Belieben eine süsse Brüh darüber.

34. Ein Euter von Eyern.

Schlaget ohngefehr zehen oder zwölff Eyer in einen Topff oder Hafen, rühret sie wohl; giesset dann so viel Raum oder gute dicke Milch als der Eyer seyn, daran, saltzet es ein klein wenig, würtzet selbiges mit Ingber und etwas Saffran, mischet dieses alles wohl untereinander; giesset es dann in ein wohl verwahrt und zugedecktes Geschirr, es sey gleich ein Hafen oder Kannen, und setzet solches in einen Kessel oder Hafen mit siedendem Wasser, lasset es sieden, biß selbiges wohl starck und dick wird; leget es hernach auf ein weisses Tuch, und seyhet das Wasser davon, bindet das Tuch zusammen, beschwehret es mit einem Deckel, und darauf gelegten Gewicht oder Steinen, und lasset es eine Weile liegen, biß solches trocken wird; dann schneidet länglichte Schnittlein daraus, wie man ein Küh-Euter zu schneiden pfleget, bestreuet es mit Ingber und Saltz, beträuffet selbiges mit warmer Butter; leget es auf einen Rost, oder in eine Brat-Pfannen, welches fast besser, lasset solches nur ein wenig braten, und traget es zu Tisch. NB. Wer nun gerne süß essen mag, kan an statt des Ingbers einen Zucker und Rosen-Wasser an die Eyer und Milch rühren; auch nach Belieben eine süsse Brüh darüber machen.

35. Verdeckte Eyer.

Mache an den beyden Spitzen der Eyer Löchlein, und blase das Gelbe und Weisse heraus in eine Schüssel, rühre es wohl; hacke ein oder etliche beliebige Kräuter, und menge sie darunter, saltze, und würtze es mit ein wenig Pfeffer, Ingber und Muscatblüh; fülle es dann wiederum in die Eyer-Schalen, mache die Löchlein an beyden Spitzen mit Teig vest zu; lege sie in ein siedendes Wasser, lasse selbige sieden, biß solche hart werden; Nimm darnach die harte Schalen davon, schneide sie halb voneinander, oder aber lasse sie gantz nach Belieben, stecke selbige an kleine Spießlein, und mache ein dünnes Teiglein von Eyern und Mehl zusammen, bestreiche sie am Spießlein allenthalben damit; lege selbige nachmal wohl zum Feuer, und brate sie, biß solche braun werden, beträusse sie mit heisser Butter, giebe diese alsdann also

trocken, oder mache eine Butter- oder aber süsse Brüh nach Gefallen darüber.

36. Verlohrne Eyer.

Schlaget so viel Eyer aus als ihr wollet, giesset zwischen jedes ein wenig Wasser, damit sie nicht zusammen hängen; machet indessen ein Wasser siedend, saltzet es ein wenig / giesset die Eyer darein, lasset sie einen einigen Sud thun, hebet solche mit einem flachen Löffel nacheinander heraus, und leget selbige in die Runde herum auf eine Käß- oder gebrannte Suppe, und bestreuet sie mit Muscatblüh. NB. Wann man ein Ey nach dem andern ausschläget, ist es nicht nöthig, daß man Wasser darauf giesse. Wann man aber nicht viel Zeit übrig hat, und viel Eyer auf einmal verlieren will, ist obbeschriebene Weise besser und bequemer.

37. Eyer in der Fasten.

Zu einem Seidlein guten Raum oder oberer Milch ziehet ein Händleinvoll Mandeln ab, und stosset es mit Rosen-Wasser klein; nehmet darnach einen Theil davon, mischet ein wenig gestossene Zimmet und Saffran darein, daß ste eine hochgelbe Farbe bekommen, zuckert solches, und formiret es wie die Eyerdottern; Dann nehmet den andern Theil Mandeln, zwinget sie mit Kern oder süssen Raum auf das genaueste durch / setzet solche in einem Häfelein zum Feuer, thut ein Stücklein Hausen-Blasen darein, lasset es eine Weile sieden; Wann ihr nun an dem Löffel sehet, daß es dick werden will, so hat es genug gesotten. Indessen nehmet etliche Eyer, machet oben an der breiten Spitzen ein rundes Loch, so groß als der Dottern ist, thut das Weisse und Gelbe heraus, setzet die Eyer-Schalen in einen Sand, und giesset die gesottene Milch darein, aber nicht voll; stecket hernach in die gelbe Dottern von Mandeln ein dünnes Höltzlein, und setzet es damit in das Ey in die Mitten hinein, giesset dann mehr Milch darzu, biß daß es voll ist; Wann es nun gestehen will, ziehet das Höltzlein ein wenig über sich, daß der Dottern in der Mitte bleibet, und also kan man dieser Eyer so viel machen als man will. Doch ist dabey annoch zu mercken, daß wann die Milch gesotten, selbige zuvor gezuckert werden müsse, ehe sie in die Eyer gegossen wird; Dann pfleget man sie in ein kühles Ort zu setzen, und recht gestehen zu lassen; wann man sie aber verspeisen will, die Schelffen oder Schalen davon zu thun, das Ey in vier Theile zu zerschneiden, und zum Salat aufzutragen, so sehen sie wie harte Eyer. Man kan zwar die Eyer-Schalen besonders darzu aufheben; wann sie aber frisch genommen werden, so gehet das Ey viel eher und besser heraus.

38. Eyer in der Fasten, auf andere Art.

Giesset einen guten Kern oder süssen Raum in ein Häfelein, thut Zucker, und ein gut Stück Hausen-Blasen daran, lasset es sieden; Machet dann in etliche Eyer unten und oben ein Löchlein, und blaset das Weise und Gelbe heraus, giesset hernach die vorbesagte Milch darein, klebet ein Wachs für die Löcher, und setzet solche an ein kühles Ort, so wird die Milch in denen Eyern gestehen; Indessen nehmet Rosen-Wasser und abgezogene Mandeln, zuckert und gilbet selbiges, schählet hernach die Schalen von denen Eyern fein subtil herab / schneidet solche voneinander, machet Gruben in der Mitten, so groß, als sonsten das Gelbe ist, und füllet die erstbesagter massen gegilbte Mandeln, wie die Dottern formiret, darein.

39. Eyer-Wämmlein.

Nehmet vier oder sechs Eyer, nachdem man viel oder wenig machen will; Schlaget und zerklopffet selbige in einem Häfelein wohl, saltzet sie, hacket ein wenig Petersilien-Kraut, und rühret es darunter. Wer aber nicht gerne von grünen Kräutern essen mag, kan es nur von blossen Eyern machen; Dann lasset in einem flachen Pfännlein ein wenig Butter oder frisches Schmaltz heiß werden, giesset es wieder heraus in ein Häfelein, und schüttet ein wenig von denen gerührten Eyern in das Pfännlein, lasset es aber in dem Hineingiessen geschwind herum lauffen, haltet es ein wenig über das Feuer, so wird solches ein dünnes Plätzlein; Nehmet es dann heraus, leget selbiges auf einen Teller, giesset das Schmaltz wieder in das Pfännlein, lasset dieses über dem Feuer, wie zuvor, warm werden, schwinget es in dem Pfännlein herum, und giesset solches wieder heraus, dagegen aber etwas von denen zerrührten Eyern darein, so lang und viel, biß die Eyer sämtlich eingeschüttet worden. Wickelt oder rollet hernach die Plätzlein zusammen, und schneidet sie gantz schmal, giesset in einen stollichten Häfelein eine gute Fleischbrüh daran, streuet ein wenig Muscatenblüh und Pfeffer darein / thut ein gut Stück Butter darzu, setzet selbiges auf eine Glut, und lasset es sieden. NB. Wenn man die Eyer-Wämmlein nicht klein schneiden will, kan man nur zusammen gewickelte Würstlein daraus formiren, selbige in eine Schüssel legen, von Fleischbrüh, Butter und Gewürtz, eine Butter-Brüh darüber machen, und auf der Kohlen sieden lassen.

40. Eyer-Wämmlein, auf andere Art.

Zerklopffet sechs Eyer, zwieret zwey Löffel voll Mehl mit ein wenig Wasser an, schüttet die Eyer darunter, zerklopffet sie wohl miteinander, saltzet sie, und lassет in einem flachen Pfännlein ein wenig Butter oder frisches Schmaltz heiß werden, und bereitet es wie vorhin schon gedacht worden.

41. Eyer-Wämmlein, noch anderst.

Nehmet einen Seidel-Becher voll Mehl, sechs Eyer, ein Seidlein Milch oder Kern, auch ein wenig Saltz; Machet hernach einen Teig an, wie einen Strauben-Teig, doch kan man vom Kern ein wenig heraus lassen, um zu sehen, daß er nicht zu dünn wird, thut ein wenig Schmaltz in die Pfannen, schüttet den Teig hinein, und machet es wie die andern Eyer-Wammen, ausser daß sie auf beeden Seiten gebräunet, und nicht so gar klein geschnitten werden.

42. Eyer-Kißlein zu machen.

Man mache solche Eyer-Plätzlein, wie zu denen jetzt-beschriebenen Eyer-Wämmlein, und dann ein Brieß-Gehäck an, wie zu denen Num. 88. im zehenden Theil beschriebenen Brieß-Würstlein; Füllet es in die Eyer-Plätzlein, überschlaget solche, formiret sie wie Kißlein, und leget solche in eine Schüssel. Hernach machet mit Fleischbrüh und Butter eine Butter-Brüh an, streuet Muscatenblüh und Cardamomen darein, lasset es auf einer Kohlen sieden, und traget diese Eyer-Kißlein zu Tisch. NB. Wenn es beliebt, kan man sie zuvor in einer Butter braten, und dann trocken auffetzen, oder auch eine Butter-Brüh, beschriebener massen, darüber machen.

43. Eyer-Würstlein zu machen.

Bereitet von Eyern solche Plätzlein / die kurtz zuvor bey denen Eyer-Wämmlein beschrieben worden. Machet aber vorhero diese Füll zusammen: Nehmet einen Niern von einem Niern-Braten, welcher etwan besonders ausgeschnitten, und darzu kan aufgehoben werden; Hacket selbigen klein, röstet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl im Butter, und rühret es unter den gehackten Niern, würtzet selbiges mit Pfeffer, Muscaten-Nuß, und ein wenig Cardamomen, schlaget auch ein paar Eyer daran, saltzet, und rühret alles wohl untereinander; Sollte die Füll zu dick seyn, so giesset ein wenig kalte Fleischbrüh, oder gute Milch daran; Dann nehmet die Plätzlein die von denen Eyern gemachet sind, und bestreichet sie auf

einer

einer Seiten gantz mit dieser Füll; Wickelt selbige dann also zusammen, daß die Füll inwendig hinein komme, und wie ein Würstlein werde; fahret damit fort, so lang die Eyer-Plätzlein und der Nieren langen; Dann machet eine Butter in einer Brat-Pfannen warm, leget die Würstlein darein, und lasset sie also schön liecht-gelb über der Kohlen, oder in einem Bach-Oefelein abbraten, und entweder an und vor sich selbst, oder aber in einer von Fleischbrüh, Butter und Gewürtz zusammen gemachten Brüh, auf einer Kohl-Pfannen sieden, und zu Tisch tragen. NB. An statt des Nierns, kan man sich auch der Briese oder Hüner-Leberlein, so zuvor ein wenig abgeschüpffet worden, nach Gefallen bedienen.

44. Eyer-Würstlein zu machen, auf andere Art.

Su sechs Würstlein nehmet drey Eyer, verklopffet sie wohl, saltzet solche ein wenig; Lasset in einem Pfännlein eine Butter zergehen, und schüttet die Eyer darein, haltet es über das Feuer, machet solches wie ein Eingerührtes, rühret selbiges wohl herum, doch also, daß es nicht zu dick und stockicht werde, sondern lind bleibe. Richtet dieses in eine Schüssel oder Näpfflein, rühret ein wenig Rosen-Wasser und Zucker, auch, wann man will, Weinbeerlein oder Corinthen, darunter; Streuet alsdann ein schönes Mehl auf einen Teller, schüttet ein wenig von denen Eyern darauf, schneidet Stücklein, so groß als man die Würstlein haben will, daraus, wältzet es ein wenig in dem Mehl herum, und bachet selbiges fein kühl in einer Pfannen aus dem Schmaltz; Leget selbige in eine Schüssel, und machet folgende Brüh darüber: Giesset einen Reinfall oder sonst guten Wein in die Schüssel zu denen gebachenen Würstlein, streuet ein wenig Zucker und gestossene Zimmet darein, und lasset es mit einander einen Wall auffsieden; Nimmt man aber keinen süssen-Wein, so muß des Zuckers mehr, und ein wenig Saffran darunter genommen, auch wenn man sie zu Tisch trägt, ein gutes Trisanet darauf gestreuet werden.

45. Gute Eyer-Knödlein oder Klößlein zu machen.

Man mache eingerührte Eyer im Schmaltz, so wohl lind sind; Schütte sie in eine Schüssel, rühre einen Löffel voll schönes Mehl daran, streue Jngber, Pfeffer, ein wenig Saffran und Muscatenblüh darein, lasse eine Fleischbrüh siedend werden, und formire aus dem Teig Knödlein oder Knöpfflein, so groß als kleine Butter-Knödlein. Wann nun die Brüh siedet, lege man selbige hinein, lasse sie so lang sieden, als harte Eyer, und trage sie dann zu Tisch. NB. Wann es beliebet, kan man

diese Knödlein zuvor bachen; Oder auch von dem vorhin beschriebenen Eyer-Würstlein-Teig, Knödlein machen, selbige bachen, und eine süsse Brüh darüber machen, wie solche bey erst-besagten Würstlein, gleich vor diesen, beschrieben worden.

46. Ein Gras-Göcker oder verlohrnes Hünlein.

Nimm drey oder vier Eyer, schlage sie in ein Häfelein, klopffe sie wohl/ thue klein-gehacktes Petersilien Kraut, wie auch Muscatenblüh, Saltz, und vier Löffel voll Semmel-Mehl, oder sonst so viel geriebenes Eyer-Brod daran, rühre alles wohl untereinander, wirff auch ein gut Theil Butter hinein; Fülle ein stollichtes halbes Maas-Häfelein halb mit Fleischbrüh an, lasse es sieden, schütte hernach die Eyer darein, und lasse sie gantz gemach aufsieden; Thue zu solchem Ende unter den Hafen keine Kohlen, aber wohl neben herum, so werden die Eyer zusammen gehen, verwende auch zuweilen den Hafen, und kehre die Eyer mit einem Löffel allgemach um; Habe aber gute Achtung, daß der sogenannte Gras-Göcker oder das verlohrne Hünlein nicht zerfalle; Sonst lasse ihn nicht lang sieden; Alsdann giesse ein wenig Brüh herab, thue dagegen eine Butter daran, und richte ihn, wann er aufgesotten, mit Vortheil an, daß er nicht zerbreche. Will man ihn aber gebachen haben, so mache ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, giesse den angemachten Teig darein, und lasse ihn allgemach bachen, wie einen Eyerplatz; Wenn er nun gebachen ist, so lege ihn in einen stollichten Hafen, giesse ein wenig Fleischbrüh daran, und lasse ihn mit einer Butter einen Wall aufsieden.

47. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen.

Schneide einen Weck oder Semmel in eine tieffe Schüssel oder Näpfflein, als wie zur Suppen; Schlage dann zu einer Semmel sechs oder sieben Eyer in ein Häfelein, wirff ein wenig Saltz darein, rühre und zerklopffe es wohl mit einem Koch-Löffel; Mische auch das aufgeschnittene Brod wohl darunter, dann je länger man es rührt / je schöner wird der Kuchen oder Eyer-Platz; Es muß aber das Brod fast gantz darinnen zerrühret werden. Mache indessen in einem etwas weiten Pfännlein, nach dem Augenschein des Brods und der Eyer, ein Schmaltz heiß, giesse das Brod und die Eyer miteinander in die Pfanne, und lasse dieses allgemach über dem Feuer also bachen; Wende den Kuchen oder Eyer-Platz zuweilen fein langsam mit einem löcherichten Löffel um, daß er nicht zerbreche; Oder stürtze das Pfännlein auf ei-

nen zinnernen Teller, und wende den Eyer-Platz oder Kuchen um, thue ihn dann geschwind wieder samt dem Schmaltz hinein, und lasse ihn auf der andern Seiten auch gemach ausbachen. Wenn man nun vermeinet, daß er ausgebachen hat, und schön gelblicht ist, so lege ihn heraus auf einen zinnernen Teller oder in eine Schüssel, und trage ihn zu Tisch. NB. Diesen Eyer-Platz kan man auch mit Aepffeln machen, und zwar dieselbige klein schneiden, wie zu einem Aepffel-Mus. Wann nun das Brod wohl unter die Eyer gerühret worden, pfleget man zuletzt die Aepffel, oder aber, an statt derselben, Weixeln darunter zu mischen.

48. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen, auf andere Art.

Man schlage Eyer aus, saltze und zerklopffe sie ein wenig; Will man aber den Pfannen-Kuchen oder Eyer-Platz gerne grün haben, so wasche, hacke, und rühre man ein Mayen- oder Petersilien-Kraut, oder aber frischen Schnittlauch, oder grüne Zwiebelein, welches man hiervon am liebsten verlanget, zusamt ein wenig aufgeschnittenen oder geriebenen weissen Brod, darunter, und zwar unter einen dergleichen Eyer-Platz, von ungefehr neun oder zehen Eyern, eine gantze Semmel, so um zwey Pfennige hier zu Land verkauffet wird; Dann wird ein Schmaltz in einer Pfannen heiß gemachet, und die verklopffte Eyer und Brod hinein gegossen, allgemach gebachen, und der Kuchen oder Eyer-Platz mit einem breiten eisernen Löffel gantz langsam umgewendet, damit er nicht zerbreche; Ferner lässet man ihn auf der andern Seiten auch schön hell und gemach abbachen. Hernach wird das Schmaltz davon abgeseyhet, der Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen in eine Schüssel geleget, und gantz warm zu Tisch getragen.

49. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen, noch anderst.

Mache Plätzlein, wie zu denen Eyer-Wammen; Darnach klopffe noch mehr Eyer, saltze sie ein wenig; Wickle die oben gemeldeten Plätzlein übereinander, stecke durch jedes derselben ein Höltzlein, und kehre es in denen zerklopfften Eyern wohl um, bache solches hernach im heissen Schmaltz, beträuffe es offt, bache selbiges schnell ab, lege es in eine Schüssel, ziehe die Höltzlein heraus, und trage dieses also trocken zu Tisch.

50. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen, auf eine noch andere Weise.

Schneidet von einem Weck oder Semmel dünne Schnitten, so groß als dieselbige seynd, wie man sonst zu denen gebähten Schnitten zu schneiden pfleget; Leget selbige hernach in eine Schüssel, schlagt Eyer in einen Hafen aus, saltzet solche ein wenig, und zerklopffet sie wohl, giesset sie dann über die Brod-Schnitten in der Schüssel, und lasset es eine Weile, bis die Schnitten die Eyer ein wenig angezogen haben, und weich worden sind, stehen; Es müssen aber derer Eyer viel seyn, daß die Schnitten gantz darinnen liegen können; Dann machet ein gut Theil Schmaltz in einer Pfannen heiß, leget die Schnitten in der Schüssel ordentlich aufeinander herum, und duncket sie allgemach, wie sie aufeinander geleget seynd, samt denen Eyern in das heisse Schmaltz hinein; Helffet ihm geschwind mit einem eisernen Löffel, oder aber lasset euch geschwind ein anders helffen, damit der Eyer-Platz oder Kuchen schön in die Runden komme, und bachet ihn dann gantz gemach heraus; Ist er auf der einen Seiten schön und fertig, so wendet ihn mit Vortheil um, daß er auf der andern Seiten auch schön ausgebachen werde; Dann seyhet das Schmaltz davon, und traget ihn also warm auf.

51. Ein dünner Eyer-Platz, oder Holländischer Pfann-Kuchen mit Schuncken, geräucherten Zungen, oder Bratwürsten.

Schlaget drey Eyer aus, zerklopffet und saltzet sie, rühret gar ein wenig geriebenes Brod, so viel ihr zwischen fünff Fingern fassen könnet, darein, nehmet eine weite flache Pfanne, thut ein wenig frisches Schmaltz darein, lasset es über dem Feuer zergehen, schwinget es in der Pfannen um und um, damit sich der Eyer-Platz nicht anhänge, giesset das Schmaltz biß auf gar was weniges heraus, und die zerklopfften Eyer dargegen hinein, haltet sie über das Feuer / rüttelt aber die Pfanne immerzu hin und her, daß es sich nicht anlege. Wenn sich nun die untere Seite gilben will, so wendet den Eyer-Platz um, leget alsdenn dünn-geschnittene Stücklein von einem abgesottenen Schuncken, auch dürre Plätz-weiß geschnittene Zungen, oder abgebratene Bratwürste, darauf; Schlaget noch einmahl so viel Eyer aus, und machet es wie zuvor, giesset sie über die auf den Eyer-Platz gelegte Zungen, Schuncken oder Bratwürste, haltet solches über das Feuer; Wann nun die Eyer zu ertrocknen beginnen, so wender den Eyer-Platz um, daß er

auch auf dieser Seiten gar gebachen werde, und lasset ihn also warm verspeisen.

52. Pickling in einem Pfannen-Kuchen.

Man ziehet ihnen die Haut ab, machet alle Gräten heraus, und schneidet sie in kleine Stücke, thut sie in eine Pfanne mit einem guten Stück Butter, und läßt sie einmal durchbraten, alsdenn nimm Eyer viel oder wenig, nachdem du viel Pickling hast, klopffe sie wohl, gieß etwas süssen Raum dazu, gieß es auf die Pickling, laß es bachen, daß ein Kuchen daraus wird, die Butter aber muß nicht dabey gespahret werden.

53. Krese in einem Pfannen-Kuchen.

Siede und säubere die Krebse, lege sie in eine Pfannen, und ein gut Stück Butter darzu, lasse sie recht warm werden, alsdenn nimm Eyer, zu einer grossen Schüssel must du ohngefehr dreyssig biß viertzig Krebse und zehen biß zwölff Eyer haben, schlage die Eyer, daß sie etwas schäumen, und thue einen süssen Raum dazu, gieß es über die Krebse in die Pfannen, und laß es bachen.

54. Mandel-Käß zu machen.

Stosse drey Viertel-Pfund abgezogene Mandeln gantz klein wie Mehl, treibe oder zwinge sie durch ein sauber Tuch, mit anderthalb Maas süssen Raum, wie man sonsten pflegt eine Mandel-Milch zu machen, giesset dann diese durchgezwungene Milch in ein sauber messinges Pfännlein, zuvor aber weichet ungefehr ein oder ein halbes Loth Hausen-Blasen in ein Rosen- oder Zimmet-Wasser ein, lasset es wohl auffsieden, biß sie gantz zergangen ist, dann zwinget selbige durch ein Tuch, und giesset sie auch in die Pfannen zu der Mandel-Milch, rühret zuvor Zucker nach Belieben darein, so süsse man ihn selbst haben will, dann lasset diese Milch mit stetem Rühren sieden, so lang als ein hartes paar Eyer, giesset sie in die Mödel wie den Eyer-Käß, so gestehet er, und so er gestanden, kehret die Mödel gemach um auf eine Schalen, behaltet aber von der obigen Mandel-Milch etwas übrig, ehe die Hausen-Blasen darzu kommt, zuckert und giesset ein wenig davon in die Schalen an den Käß, so ist er bereitet.

55. Einen Eyer-Käß zu machen.

Nehmet zu zweyen Maasen gutes fettes Kerns oder süssen Raumes, zwantzig Eyer, schlaget sie in einen reinen Hafen aus, zerklopffet es wohl, und lasset sie hernach durch einen Seyher lauffen, schüttet dann die Eyer in den

Kern

Kern oder Raum, und zerklopffet sie wohl untereinander, rühret geriebenen Zucker darunter, und gieſſet nach Gutgedüncken Rosen-Wasser daran; schüttet solches dann in eine zinnerne Kanne, so nicht bauchicht ist, setzet selbiges in einen Hafen siedendes Wasser, und lasset es also zusammen gehen; siedet ihn nicht lang, sonst wird er hart, man siehet selbiges aber bald: Wann er ein wenig anhebet krauß zu werden, so fasset ihn geschwind mit einem überzinnten löcherichten Löffel in erdene Mödel, welche unten Löchlein haben, oder aber in besonders hiezu gemachte ablänglichte Körblein, daß der Schotten oder die Milch davon heraus lauffen könne, und leget die Körblein oder Mödelein, auch zu solchem Ende in ein weit und tieffes Gefäß, sonst kan man auch das Rosen-Wasser mit ein wenig Zimmet-Wasser vermischen. Will man aber diesen Eyer-Käß mit Mandeln machen, so nehmet einen guten Theil Mandeln, ziehet sie ab, und stosset sie mit Zucker und ein wenig Rosen-Wasser gantz klein; Wann nun der Eyer-Käß in der Kanne schier fertig ist, rühret sie darunter, lasset ihn aber nicht lang mehr darüber sieden, sondern füllet selbigen ein, wie schon gemeldet. Will man ihn dann aufsetzen oder zu Tisch tragen, so schlaget ihn von dem Körblein aus auf eine Schalen; bey denen erdenen Mödelein aber blaset zu denen Löchlein hinein, so fällt er von sich selbst heraus; dann kan man nach Belieben/ durch einen Seyher, Zucker und Zimmet darauf streuen, oder auch nur bloß an sich selbsten auftragen. NB. Aus Ermangelung der Kanne kan man den Eyer-Käß nur in einer messingen Pfanne machen, aber fleissig rühren, und gute Acht haben, daß er sich nicht anlege; auch darff kein gar zu grosses Feuer darunter geschüret werden, dann er wird sonst leichtlich stinckend. Oder man kan auch den Eyer-Käß in einem solchen darzu gehörigen Doppel-Hafen sieden, darinnen er auch gar schön wird.

56. Einen weissen Eyer-Käß zu machen.

Dieser Eyer-Käß muß allerdings auf diese Weise gemacht werden wie der vorbeschriebene, ausser daß man nur des lautere Eyerklar, oder das Weisse von denen Eyern gebraucht; und zwar nehme man zu einer Maas Raum oder Kern von zehen oder zwölff Eyern das Weisse, und zerklopffe es sehr wohl; dann mache man ihn allerdings wie den vorbeschriebenen. Etliche nehmen auch wohl zu einer Maas Raum oder Kern von achtzehen oder zwantzig Eyern das Weisse.

57. Ein gebachener Eyer-Käß.

Wann man etwan einen übergebliebenen Eyer-Käß hat, so schneidet längslichte Stücklein daraus, kehret sie ein wenig im Mehl um, lasset ein

Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, und bachet ihn schön gäh und geschwind heraus; Dann leget selbigen in eine Schüssel, und streuet Zucker und Zimmet darauf. Wann es beliebet, kan man auch eine süsse Brüh mit Wein und Trisanet darüber machen.

58. Ein Eyer-Käß-Dorte.

Siede den Eyer-Käß ab wie vorgedacht, und lasse ihn durch ein Tuch verseyhen; lege ihn hernach in eine Schüssel, und schlage ein, zwey oder mehr Eyer daran, nachdem des Eyer-Käses viel ist. Hernach stosse drey Achtel-Pfund Mandeln, doch nicht zu klar, und dann drey Achtel-Pfund Zucker ab, lasse nicht gar einen halben Vierling Butter in einer Schüssel zergehen, und mische es auch darunter. Mache einen Teig mit Mehl, Eyerdottern und ein wenig Zucker an, walcher ihn dünn aus; streue in einen Dorten-Schart ein wenig Zucker und Zimmet an den Boden, giesse den angemachten Teig hinein, lasse ihn bachen wie man einen Mandel-Dorten bächt, und bestreue ihn dann mit Zucker und Zimmet.

59. Ein Eyer-Käß-Dorte, auf andere Art.

Nehmet zu vier Eyern ein Seidlein Kern oder Raum, auch etwas Rosen-Wasser und Zucker, zerklopffet es wohl untereinander; machet einen Eyer-Käß auf vorbeschriebene Art daraus, lasset ihn durch ein Tuch wohl verseyhen; Wann er nun erkaltet, richtet ihn in eine Schüssel, schlaget ein Ey daran, thut auch ein wenig klares Semmel-Mehl darunter, wie auch ein Achtel-Pfund gestossene Mandeln darzu, rühret alles wohl untereinander; ist es zu dick, giesset noch ein wenig Rosen-Wasser daran, machet hernach einen Eyerdotter-Teig zusammen wie oben gemeldet, und verfertigt ferner den Dorten wie den kurtz vorher beschriebenen.

60. Eine Eyer-Käß-Dorte, noch anderst.

Schlage acht Eyer aus, lasse eine Maas Kern oder Raum siedend werden, giesse sie mit stetem Rühren an die Eyer, röste einen guten Löffel voll Semmel-Mehl im Schmaltz, giesse die Eyer samt dem Kern oder Raum darein; Mache in einer andern Pfannen ein Schmaltz heiß, lasse selbiges darinnen rings herum lauffen, schütte sodann das Schmaltz wieder heraus, und bestreue die Pfanne mit Grütz oder Grieß. Wann nun die Eyer und der Kern oder Raum in der ersten Pfannen aufsiedet, so giesse selbigen in die andere Pfanne, welche mit Grieß bestreuet ist, herüber, setze selbige auf einen Dreyfuß, schüre Kohlen darunter, decke eine Stürtze darüber, und lege eben-

falls

falls Kohlen darauf, so wird es überall braun, und löset sie schön ab, damit man sie desto besser heraus stürtzen kan; Alsdann aber muß es wohl gezuckert werden.

61. Eine Eyer-Sultze.

Nehmet zehen oder zwölff Eyer, thut das Weisse besonders, rühret selbiges wohl untereinander, und menget Zucker darein; Setzet hernach einen dicken Raum oder Kern zum Feuer, und wann er anfänget zu sieden, so hebet ihn ab, und schüttet das Eyer-Klar oder Weisse darein, lasset es ein wenig sieden; Zuvor aber menget unter das Gelbe ebenfalls einen Zucker. Lasset eine schlechte Milch heiß werden, schüttet die Eyerdottern, und bald hernach ein wenig Wasser, darein, so lauffen sie zusammen; Dann seyhet es durch ein Tüchlein, beschwehret solches ein wenig, damit das Wasser davon ablauffe, und das übrige härtlicht werde; Darnach schneidet länglichte, oder, nach Belieben, breite Schnittlein davon, und leget sie in eine Schüssel. NB. Ist es gefällig, so kan man Weinbeerlein oder Corinthen darauf streuen, und das abgesottene Eyer-Klar darauf giessen; Man mag auch wohl gefüllte Eyer, wie selbige bereits sind beschrieben worden, oder aber nur schlecht-abgesottene Eyer, darzu nehmen, halb voneinander schneiden, neben das Gelbe von denen Eyern anrichten, und dann in einem Keller oder kühlen Ort gestehen lassen.

Zwölffter Theil/
Beschreibend unterschiedliche
Gefüllte und gedünstete Früchte.

1. Pomerantzen zu kochen.
2. Citronen zu kochen.
3. Marillen oder Apricosen zu füllen.
4. — — — — — auf andere Art.
5. — — — — — zu dünsten.
6. Pfersiche zu dünsten.
7. — — — auf andere Art.
8. Quitten zu füllen.
9. — — — auf andere Art.
10. — — — auf eine noch andere Art.
11. Quitten zu dünsten.
12. — — — auf andere Art.
13. — — — noch anderst.
14. — — — auf eine andere Weise.
15. — — — auf eine noch andere Weise.
16. Quitten wie gelbe Ruben zu kochen.
17. Quitten zu kochen/ auf andere Art.
18. Datteln zu dünsten.
19. — — — auf andere Art.
20. — — — noch anderst.
21. Prinellen zu dünsten.
22. — — — auf andere Art.
23. Hieffen oder Hagenbutten zu dünsten.
24. Johannes-Beere zu kochen.
25. Stachel-Beerlein zu dünsten.
26. Weixeln zu dünsten.
27. Weixeln mit geröfteten Brod zu dünsten.
28. — — — — auf andere Art.
29. Weixeln aufzusetzen/ wie eine Dorte.
30. Kirsch-Semmel.
31. Kirsch- oder Weixel-Trauben.
32. Geröstete Kirschen oder Weixeln.
33. Aepffel mit Zucker-Candi zu braten.
34. Aepffel zu füllen.
35. — — — auf andere Art.
36. — — — noch anderst.
37. Aepffel zu röften.
38. — — — auf andere Art.
39. — — — auf eine noch anders Weise.
40. Aepffel in einer roth-gesultzten Brüh zu dünsten.
41. Aepffel zu dünsten/ auf andere Art.
42. — — — noch anderst.
43. Aepffel dürr zu dünsten.
44. — — — auf andere Weise.
45. — — — noch anderst.
46. Aepffel frisch zu kochen.
47. — — — auf andere Art.
48. Birn zu füllen.
49. — — auf andere Art.
50. Birn und Quitten zusammen zu kochen.
51. Birn zu schmorren oder zu schweissen.
52. Birn im Aschen zu braten.
53. Birn wie gelbe Ruben zu kochen.
54. Birn zu dünsten.
55. — — auf andere Art.
56. — — noch anderst
57. Birn dürr zu kochen.
58. — — — auf andere Art.
59. Zwetschgen zu füllen.
60. Zwetschgen frisch zu dünsten.
61. Zwetschgen zu kochen.
62. Zwetschgen dürr zu kochen.
63. — — — auf andere Art.
64. Castanien zu braten.
65. Castanien gebraten in einer Brüh.
66. Castanien mit Pomerantzen-Marck zuzurichten.

1. Pomerantzen zu kochen.

Nimm süsse Pomerantzen oder Aepffel di Sina, siede sie eine gute Weile gantz in Wein; Wenn sie nun gesotten, so thue sie heraus, und schähle sie, doch also daß die Schale daran bleibe, setze sie in eine Schüssel, giesse Malvasier und Zucker darzu, setze sie auf Kohlen, lasse sie kochen, und streue Zucker und Zimmet darauf.

2. Citronen zu kochen.

Schneide die Citronen in der Mitte voneinander, thue das Marck heraus, und gestossene Mandeln, Zucker, Zimmet, und Gewürtz darunter, fülle es in die Citronen, bestreiche sie mit den Weissen vom Ey, bache sie langsam ab; Dann nimm Zucker, Zimmet, auch süssen Wein, mache hiervon eine Brüh, und richte sie darüber.

3. Marillen oder Apricosen zu füllen.

Ziehe die Haut von denen Marillen oder Apricosen herab, schneide sie voneinander, nimm die Kerne heraus, stosse Mandeln in einem Mörsel, schneide Rosin oder Weinbeere klein darunter; Nimm dann einen Löffel voll Semmel-Mehl, röste es in Butter oder Zucker, giesse ein wenig Rosen-Wasser oder süssen Wein daran, feuchte es mit an, streue Zimmet und Zucker darein; Fülle dann diese Füll in die Marillen, setze sie in eine Schüssel, giesse Malvasier oder andern Wein darzu, lasse sie also miteinander so lang, als weiche Eyer, sieden, und trage selbige zu Tisch.

4. Gefüllte Marillen oder Apricosen, auf andere Art.

Schäle die Marillen und schneide sie halb voneinander, ingleichen auch Pinien- oder Pistazzien-Nüßlein und eingemachte Citronen-Schelffen, klein; Mische Weinbeerlein oder Corinthen darunter, feuchte sie mit süssen

Wein an, fülle es in die in der Mitte voneinander geschnittene Marillen oder Apricosen, und stürtze sie allemahl wieder aufeinander; Setze sie in eine Schüssel, giesse guten Wein daran, streue ein Trisanet darauf, lasse sie auf der Kohlen aufsieden, so werden sie bald weich; Und trage sie sodann zu Tisch.

5. Marillen oder Apricosen zu dünsten.

Die Marillen oder Apricosen werden geschählet, und halb voneinander geschnitten; Dann nimmt man die Kerne heraus, giesset einen Wein daran, lässet sie in einer Schüssel dünsten, streuet Zucker und Trisanet darein, und schneidet Pinien-Nüßlein oder Mandeln darunter; Zuletzt werden sie auch mit selbigen, oder aber mit kleinen Stengelein Bisam-Zucker, bestecket, und hernach aufgetragen.

6. Pfersiche zu dünsten.

Giesset an die Pfersiche, in einen stollichten Hafen, einen Malvasier, streuet Zucker darein, und lasset sie sieden, aber nicht zu lang, daß sie ein dickes Brühlein bekommen. Wann sie nun angerichtet werden, kan man sie mit Zimmet und Zucker, oder mit einem Trisanet bestreuen. NB. Oder, man kan sie auch halb voneinander schneiden, schählen, und nur in einer Schüssel dünsten, wie die obgedachten Marillen; Oder auch auf vorbesagte Weise füllen. Es sind aber die rothen Pfersiche absonderlich schön zu dünsten, weilen sie an sich selbst eine rothe Brüh geben.

7. Pfersiche zu dünsten, auf andere Art.

Nehmet schöne rothe Pfersiche, schählet und dünstet sie im Wein und Zucker, so wird der Wein oder die Brüh schön roth werden; Indessen machet eine gute Füll zusammen, von gehackten Mandeln, mit Zucker und guten Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh, mit einem Trisanet vermischet; Thut klein-geschnittenen Citronat, auch Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein; Feuchtet sie mit dieser Brüh oder Wein an, worinnen die Pfersiche gedünstet worden. Alsdann leget das Mandel-Gehäck in eine Schüssel, und die Pfersiche darauf, giesset noch mehr von der Brüh darüber, bestecket sie schön, wie eine Dorte, mit Bögen von Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, und bestreuet sie, nach Belieben, mit Bisam-Zucker.

8. Gefüllte Quitten.

Schählet die Quitten, hohlet sie fein dünn aus, hacket einen Theil derselben, röstet selbige im Schmaltz, thut Weinbeere oder Corinthen, Zucker, und gestossene Zimmet darein; Füllet es in die Quitten, setzet sie in einen stollichten Hafen, giesset einen guten Wein und Zucker darein, siedet selbige, daß sie ein dicklichtes Brühlein bekommen, und die Quitten schön roth werden. Wenn ihr sie nun anrichten wollet, so streuet Zimmet und Zucker, oder aber ein Trisanet darauf.

9. Gefüllte Quitten, auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Quitten, schählet sie, schneidet oben einen grossen Deckel herab, nehmet die Kerne davon, und hohlet sie ein wenig aus; Indessen machet eine Füll an, mit gehackten oder gestossenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zimmet und Zucker, und feuchtet sie mit guten Wein an. Oder, man kan auch die Füll mit gehackten Mandeln machen, aber ein wenig weiß geriebenes Brod in Zucker schön gelblicht rösten, und mit eingemachten würfflicht-geschnittenen Citronat und Citronen-Schelffen darunter rühren, mit guten süssen Wein anfeuchten, ein Trisanet, oder Zimmet, Zucker, und ander gutes Gewürtz darunter mischen; Und sodann eine von diesen Füllen, welche von beyden beliebet, in die obgedachte ausgehohlte Quitten füllen, und das abgeschnittene Plätzlein wieder darüber machen; Setzet diese Quitten hernach in einen stollichten Hafen, und giesset so viel Wein daran, daß sie darinnen sieden können. Wenn sie nun die Helffte gesotten sind, so streuet Zucker und Zimmet darein, lasset sie gar einsieden, und richtet selbige an; Setzet aber die Deckel in die Höhe, und streuet Zucker und Zimmet darauf. NB. Man kan auch die Quitten schählen, voneinander schneiden, und auf diese Weise füllen, wie bey denen Marillen Num. 3. und 4. gedacht worden, und dann ferner im Wein absieden oder dünsten.

10. Gefüllte Quitten, auf eine noch andere Weise.

Schählet und schraubet schöne grosse Quitten, hohlet sie aus, giesset Malvasier daran, zuckert selbige und lasset sie dünsten; Wenn sie nun halb gedünstet seynd, so hacket Mandeln / Citronat, Zimmet, und Weinbeere oder Corinthen untereinander, füllet die Quitten damit, lasset sie ferner dünsten, und streuet Trisanet darauf. NB. Man kan auch die Quitten,

Wein an, fülle es in die in der Mitte voneinander geschnittene Marillen oder Apricosen, und stürtze sie allemahl wieder aufeinander; Setze sie in eine Schüssel, giesse guten Wein daran, streue ein Trisanet darauf, lasse sie auf der Kohlen aufsieden, so werden sie bald weich; Und trage sie sodann zu Tisch.

5. Marillen oder Apricosen zu dünsten.

Die Marillen oder Apricosen werden geschählet, und halb voneinander geschnitten; Dann nimmt man die Kerne heraus, giesset einen Wein daran, lässet sie in einer Schüssel dünsten, streuet Zucker und Trisanet darein, und schneidet Pinien-Nüßlein oder Mandeln darunter; Zuletzt werden sie auch mit selbigen, oder aber mit kleinen Stengelein Bisam-Zucker, bestecket, und hernach aufgetragen.

6. Pfersiche zu dünsten.

Giesset an die Pfersiche, in einen stollichten Hafen, einen Malvasier, streuet Zucker darein, und lasset sie sieden, aber nicht zu lang, daß sie ein dickes Brühlein bekommen. Wann sie nun angerichtet werden, kan man sie mit Zimmet und Zucker, oder mit einem Trisanet bestreuen. NB. Oder, man kan sie auch halb voneinander schneiden, schählen, und nur in einer Schüssel dünsten, wie die obgedachten Marillen; Oder auch auf vorbesagte Weise füllen. Es sind aber die rothen Pfersiche absonderlich schön zu dünsten, weilen sie an sich selbst eine rothe Brüh geben.

7. Pfersiche zu dünsten, auf andere Art.

Nehmet schöne rothe Pfersiche, schählet und dünstet sie im Wein und Zucker, so wird der Wein oder die Brüh schön roth werden; Indessen machet eine gute Füll zusammen, von gehackten Mandeln, mit Zucker und guten Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh, mit einem Trisanet vermischet; Thut klein-geschnittenen Citronat, auch Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein; Feuchtet sie mit dieser Brüh oder Wein an, worinnen die Pfersiche gedünstet worden. Alsdann leget das Mandel-Gehäck in eine Schüssel, und die Pfersiche darauf/ giesset noch mehr von der Brüh darüber, bestecket sie schön, wie eine Dorte, mit Bögen von Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, und bestreuet sie, nach Belieben, mit Bisam-Zucker.

8. Gefüllte

8. Gefüllte Quitten.

Schählet die Quitten, hohlet sie fein dünn aus, hacket einen Theil derselben, röstet selbige im Schmaltz, thut Weinbeere oder Corinthen, Zucker, und gestossene Zimmet darein; Füllet es in die Quitten, setzet sie in einen stollichten Hafen, giesset einen guten Wein und Zucker darein, siedet selbige, daß sie ein dicklichtes Brühlein bekommen, und die Quitten schön roth werden. Wenn ihr sie nun anrichten wollet, so streuet Zimmet und Zucker, oder aber ein Trisanet darauf.

9. Gefüllte Quitten, auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Quitten, schählet sie, schneidet oben einen grossen Deckel herab, nehmet die Kerne davon, und hohlet sie ein wenig aus; Indessen machet eine Füll an, mit gehackten oder gestossenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zimmet und Zucker, und feuchtet sie mit guten Wein an. Oder, man kan auch die Füll mit gehackten Mandeln machen, aber ein wenig weiß geriebenes Brod in Zucker schön gelblicht rösten, und mit eingemachten würfflicht-geschnittenen Citronat und Citronen-Schelffen darunter rühren, mit guten süssen Wein anfeuchten, ein Trisanet, oder Zimmet, Zucker, und ander gutes Gewürtz darunter mischen; Und sodann eine von diesen Füllen, welche von beyden beliebet, in die obgedachte ausgehohlte Quitten füllen, und das abgeschnittene Plätzlein wieder darüber machen; Setzet diese Quitten hernach in einen stollichten Hafen, und giesset so viel Wein daran, daß sie darinnen sieden können. Wenn sie nun die Helffte gesotten sind, so streuet Zucker und Zimmet darein, lasset sie gar einsieden, und richtet selbige an; Setzet aber die Deckel in die Höhe, und streuet Zucker und Zimmet darauf. NB. Man kan auch die Quitten schählen, voneinander schneiden, und auf diese Weise füllen, wie bey denen Marillen Num. 3. und 4. gedacht worden, und dann ferner im Wein absieden oder dünsten.

10. Gefüllte Quitten, auf eine noch andere Weise.

Schählet und schraubet schöne grosse Quitten, hohlet sie aus, giesset Malvasier daran, zuckert selbige und lasset sie dünsten; Wenn sie nun halb gedünstet seynd, so hacket Mandeln / Citronat, Zimmet, und Weinbeere oder Corinthen untereinander, füllet die Quitten damit, lasset sie ferner dünsten, und streuet Trisanet darauf. NB. Man kan auch die Quitten,

so es beliebet, halb voneinander schneiden, nachmahls besagter massen schrauben, füllen und dünsten.

11. Quitten zu dünsten.

Schähle die Quitten, giesse einen Wein, und ein wenig Wasser daran, zuckere sie wohl, binde ein wenig Quitten-Kerne in em rein Tüchlein, lasse sie dabey mit sieden, biß sich die Brüh daran sultze und die Quitten weich werden; Richte sie hernach in eine Schüssel, streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf / oder bestecke selbige mit klein-überzogenem Zucker, Zimmet, oder länglicht-geschnittenen Mandeln oder Pistazzien-Nüßlein.

NB. Will man aber, daß die Quitten roth sehen sollen, so nehmet, an statt deß Wassers, Quitten-Safft, thut ihn daran, und lasset sie sodann dünsten.

12. Quitten zu dünsten, auf andere Art.

Schähle die Quitten, nimm die Butzen und Kerne heraus, schneide sie in vier Theile, oder aber halb entzwey, lege sie in einen drey-stollichten Hafen, und giesse, nach Belieben, rothen oder weissen Wein daran, doch nicht zu viel, zuckere sie wohl, setze selbige in eine gute Glut, lasse sie starck sieden, biß sie lind sind; Lege dann oben auf die Stürtze eine Glut, daß sie schön braun und die Brüh dick werde, und wende sie um. Hernach, wann sie angerichtet worden, bestecke selbige mit abgezogenen Mandeln und Pistazzien-Nüßlein, so man zuvor in Rosen-Wasser legen kan, und streue ein wenig Trisanet, oder, an statt desselben, Fenchel und Anis darauf.

13. Quitten zu dünsten, noch anderst.

Nehmet schöne Quitten, schählet und schneidet sie halb voneinander; Oder, wann es beliebet, und man die Mühe darauf wenden mag, schraubet sie mit einem darzu gehörigen Eisen / oder subtilen Messer, daß die Schelffen gantz herab kommen / wiewohl man sie auch zuvor schählen, und hernach schrauben kan; Leget sie ein wenig in ein frisches Röhren-Wasser, und setzet selbige hernach in demselbigen zu, lasset sie darinnen sieden, biß sie etwas weich sind; Indessen machet einen Wein und Zucker besonders miteinander siedend, bindet ein wenig Quitten-Kerne in ein reines Tüchlein, und werffet sie im Sud darein, so bekommt es eine schöne dicklichte Brüh; Wann nun die Quitten in dem Wasser recht abgesotten, leget selbige in eine Schüssel, und giesset die Brüh mit Wein und Zucker darüber, so bleiben sie schön weiß und gut; Ferner kan man sie, wie auch den Schüssel-Rand, mit Zucker bestreuen,

und auf dem Rand unterschiedliches schönes Blumwerck reisen; Die Quitten aber mit geschnittenen Mandeln oder krausen Bisam-Zucker bestecken.

14. Quitten zu dünsten, auf andere Weise.

WAnn die Quitten geschählet, und halb voneinander geschnitten sind, so leget sie in ein frisches Wasser; Indessen lasset einen Wein und Zucker wohl miteinander sieden, leget die Quitten aus dem Wasser darein, und lasset selbige ferner sieden, bis sie weich sind; Wann man aber viel Quitten dünsten will, kan man allezeit, wann eine Lage weich ist, selbige heraus nehmen, in eine Schüssel legen, mehr Wein und Zucker an die Brüh giessen, und die andere Quitten ferner darinnen sieden und dünsten lassen, weil aber die Quitten nicht aufeinander in dem Hafen liegen dörffen, und man doch derselben viel haben muß, kan man sie also auf zwey- oder dreymahl absieden, damit sie in dem Hafen Platz haben; Wann sie nun in die Schüssel angerichtet worden, soll man sie mit Zucker/ auf vorhin beschriebene Art, bestecken und auszieren.

15. Quitten zu dünsten, auf eine noch andere Weise.

Die Quitten schählet wie bereits gedacht, leget sie hernach in ein siedendes Wasser, und lasset sie so lang darinnen sieden, biß sie fast weich werden wollen; Nehmet selbige dann geschwind heraus, leget solche in ein reines Geschirr, und bedecket sie alsobald mit einem Tuch, damit nicht viel Lufft darzu komme, so bleiben sie schön weiß. Indessen läutert einen Zucker im Röhren-Wasser, auf folgende Art: Zerschlaget den Zucker zu Stücken, leget ihn in ein reines Geschirr, giesset Röhren-Wasser daran, und lasset ihn darinnen zerschleichen; Setzet dann dieses Wasser in einen reinen stollichten Hafen zum Feuer, und leget, wann es allgemach gesotten und verschaumet, die zuvor besagter massen im Wasser abgesottene Quitten darein, lasset sie im Zucker noch ein wenig sieden; Leget selbige dann in eine Schüssel, und decket sie, wie das erstemahl, geschwinde zu, in den Zucker aber, darinnen die Quitten gesotten worden, werffet ein gut Theil Quitten-Kerne, und lasset ihn dann noch ferner sieden/ biß er etwas dick und sultzig wird; Selbigen aber desto wohl-schmäckender zu machen, kan man zugleich etliche Citronen-Schelffen darinnen mit aufsieden lassen, die Brüh durch ein reines Tüchlein seyhen, ein wenig Wein-Lägelein- oder Saurach-Safft darzu giessen, damit sie schön roth werden; Alsdann in die Schüssel über die Quitten anrichten, und selbige nach selbst eigenen Gefallen bestecken und auszieren.

16. Quitten wie gelbe Ruben zu kochen.

Schählet und schneidet die Quitten wie gelbe Ruben, röstet solche ein wenig im Schmaltz, und lasset sie darinnen dünsten; Zuvor aber schneidet abgezogene Mandeln länglicht, körnet Rosinen aus, und wann die Quitten ein wenig geröstet sind, so thut diese Mandeln und Rosinen, wie auch Weinbeerlein oder Corinthen darzu hinein, und lasset sie also noch ein wenig mit rösten; Dann giesset in einen stollichten Hafen Wein daran, streuet Zucker und ein wenig Zimmet darein, uud lasset sie noch eine Weile miteinander sieden. Wer will, kan auch ein wenig Saffran darzu thun. Wenn nun alles angerichtet, so streuet Zucker und Zimmet darauf. NB. Auf solche Weise kan man auch die Birn wie gelbe Ruben kochen.

17. Quitten zu kochen, auf andere Art.

Schählet und schneidet sie in der Mitte voneinander, thut die Kerne heraus, kochet sie in Wasser halb ab, alsdenn setzet sie in die Schüssel, bestecket sie mit Mandeln, giesset ein wenig Wein daran, auch Weinbeere und Zucker, ingleichen Kirschen- oder Maulbeer-Safft, lasset sie auf Kohlen gar aufsieden, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

18. Datteln zu dünsten.

Schneidet die Datteln auf, nehmet die Kerne heraus, ziehet das inwendige weisse Häutlein davon; Giesset einen Reinfall daran, streuet ein wenig Zucker und Zimmet darein, und lasset sie auf einer Kohlen dünsten.

19. Datteln zu dünsten, auf andere Art.

Nehmet aus denen aufgeschnittenen Datteln die Kerne heraus, röstet sie in ein wenig Schmaltz, leget selbige in einen stollichten Hafen, giesset Reinfall oder Malvasier daran, würtzet sie mit gestossenen Zucker und Zimmet, lasset solches auf einer Kohlen dünsten, und streuet, wann man sie anrichtet, nochmahl Zimmet und Zucker darauf.

20. Datteln zu dünsten, noch anderst.

Weichet die Datteln zwey Stunden lang im Wein / oder biß sie weich werden; Lasset sie hernach mit besagtem Wein, zusamt ein wenig Trisanet und Zucker, in einen stollichten Hafen sieden; Wenn sie nun genug gesotten, so richtet solche an, und bestreuet selbige, gleich denen vorigen,

mit

mit Zimmet und Zucker. NB. Auf diese Weise kan man auch die Zibeben, wann sie zuvor ausgekörnet worden, dünsten.

21. Prinellen zu dünsten.

Wasche die Prinellen, und setze sie im Wein zu, lasse sie eine Weile sieden; Streue Zucker, und wann sie angerichtet, und solches beliebt, klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

22. Prinellen oder Zibeben zu dünsten, auf andere Art.

Die Prinellen oder Zibeben, nachdem sie reinlich gewaschen, und ausgekörnet sind, kan man erstlich im Zucker und Wein abdünsten, bis sie ein wenig weich werden wollen; Alsdann auf einen erdenen Teller oder Schüssel heraus nehmen, daß sie zuvor wieder ein wenig verseyhen. Indessen stosset oder hacket abgezogene Mandeln klein, thut solche in eine Schüssel oder Näpfflein, reibet ein wenig Eyer- oder anderes weisses Brod, thut es samt einem geriebenen Zucker in ein Pfännlein, und röstet es miteinander, biß das Brod schön liecht-gelb wird, man muß aber wohl acht haben, daß sich solches nicht anlege; Hernach rühret es unter die Mandeln, mischet Zimmet, Zucker und Cardamomen darein, wie auch würfflicht-geschnittenen Citronat, und eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schelffen; Rühret alles wohl durcheinander, und feuchtet sie mit einem süssen, oder nur mit diesem Wein, darinnen die Prinellen oder Zibeben gedünstet worden, an. Dann leget diese Füll zu unterst in die Schüssel, und die Zibeben oder Prinellen fein ordentlich darauf, damit das Gehäck gantz bedeckt werde; Streuet wieder Zucker und Zimmet darauf, und bedecket es oben mit Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, schön Bögen-weiß geschnitten, darzwischen aber kan man sie mit länglicht-geschnittenen Mandeln, oder aber mit Blümlein von weissen Pistazzien-Nüßlein, bestecken.

23. Hieffen oder Hagenbutten zu dünsten.

Förne die Hieffen oder Hagenbutten schön aus, daß das Rauhe davon komme; Hernach giesse Wein und ein wenig Wasser daran, zuckere und setze sie auf Kohlen, und lasse selbige dünsten. NB. Die dürren Hieffen können auch auf diese Manier gedünstet werden.

24. Johannes-Beere zu kochen.

Die Johannes-Beere kan man eben auf die Art, wie die Kirschen, zurichten, sie kosten aber auch viel Zucker.

25. Stachel-Beerlein zu dünsten.

Waschet die Stachel-Beerlein, schneidet oben die Plätzlein und unten die Stiele davon hinweg, schüttet sie in ein Häfelein, giesset ein wenig Wein darüber, zuckert sie wohl, lasset die Beerlein also darinnen dünsten, richtet sie sodann in eine Schüssel an, und streuet gestossene mit Zucker vermischte Zimmet darauf.

26. Weixeln zu dünsten.

Nehmet Weixeln, sie seyen gleich frisch oder dürr; Doch muß man die dürren Weixeln zuvor waschen, setzet sie im Wein und Zucker zu, lasset es sieden, daß sie eine dicke Brüh gewinnen; Richtet selbige an, und streuet Trisanet darauf.

27. Weixeln mit geröfteten Brod.

Supffet von frischen Weixeln die Stiele ab, giesset in einem stollichten Häfelein einen Wein daran, zuckert sie wohl, lasset solche einen Sud thun; Schneidet ein weisses Brod würfflicht, es sey gleich ein Weck oder Semmel, röstet es im Schmaltz fein liecht und rösch: Nehmet alsdann das Brod aus dem Schmaltz, leget es in eine Schüssel, richtet die Weixeln darüber an, und bestreuet sie mit Zucker und Trisanet.

28. Weixeln mit geröfteten Brod, auf andere Art.

Schneide weisses Brod würfflicht, röste es, zusamt einem Löffel voll Zucker, im Schmaltz, es muß aber des Schmaltzes nicht zu viel seyn, sondern daß nur das Brod damit angefeuchtet werde; Lege sie hernach in eine Schüssel, zupffe schöne grosse Weixeln ab, und wasche sie aus einem frischen Wasser, röste selbige in der Pfannen im Zucker, giesse Wein daran, lasse es ein wenig miteinander sieden; Richte sie dann über das geröstete Brod, und streue Zucker und Zimmet, oder aber ein Trisanet darauf.

29. Aufgesetzte Weixeln, in eine Schüssel zu machen, wie eine Dorte.

Nehmet Weixeln, zupffet sie von denen Stielen herab; Thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein, giesset ein klein wenig Wein daran, lasset den Zucker zergehen, und die abgezupffte Weixeln darinnen dünsten, doch daß sie nicht zu weich werden; Zuvor aber machet eine dergleichen kräfftige Mandel-Füll oder Gehäck an, wie bey denen kurtz vorher gedünsteten Prinellen und Zibeben Num. 22. beschrieben worden: Drucket solches schön vest, mit einem Löffel, in eine Schüssel, und setzet die obgedachte gedünstete Weixeln artig in der Runde herum, und giesset den Zucker oder die Brüh, darinnen die Weixeln gedünstet worden, mit einem Löffel fein gemach an unterschiedlichen Orten hinein; Alsdann bestecket sie mit länglicht-geschnittenen Mandeln, oder Pistazzien-Nüßlein, oder dergleichen Blümlein, wie auch mit zierlich-geschnittenen Bögen, von eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, und streuet oben, so es beliebet, ein wenig Trisanet darauf. Ein noch besseres Ansehen zu geben, kan man ein Bild, von Tragant gemacht, auf ein Plätzlein von einer Citronen, und zwar in die Mitte der Füll oder des Gehäcks vest eindrucken, und die Weixeln wieder zierlich herum legen, den Schüssel-Rand mit Zucker bestreuen, schöne Blumen, oder was man verlangt, darauf reisen; Oder besonders hierzu gehörige von Blumwerck ausgeschnittene Mödel darauf legen, darüber mit Zimmet bestreuen, und sodann den Model wieder auf das subtilste herab nehmen, so werden die Blumen von Zimmet, und der Boden von Zucker weiß seyn, und also gar schön und zierlich aussehen; Oder, man kan, an statt des Zimmets, rothe oder blaue Zucker-Kügelein und Scheiffelein zerstossen, und darauf streuen.

30. Kirsch-Semmel.

Brich die Semmel voneinander, reibe die äusserste Rinde davon, die Semmel lasse im Kern weichen, dann röste sie in Schmaltz fein gelblicht, lege sie in eine Schüssel, und bestecke selbige mit geschnittenen Mandeln, streue Zucker und Zimmet darauf; Indessen stosse Kirschen, drucke sie durch, thue Zucker und Zimmet darzu, lasse sie in einem Topff aufkochen; Wenn sie nun gekocht sind, giesse solche auf die Semmel, so ist sie fertig.

31. Kirsch- oder Weixel-Trauben.

Nimm vor einen Pfenning werth geriebenes weisses Brod, ein halb Seidlein Wein, Zucker, Zimmet, fünff Eyer, und noch zwey Eyer Weiß,

querle es untereinander, zupffe hundert Kirschen fein trocken ab, thue sie auch darzu, menge es wohl durcheinander; Lasse hernach ein Schmaltz in einer eisernen Pfannen, die keine Stollen und eine gleiche Weite hat, recht heiß werden / schütte das obige darein, und gieb ihm rund herum Feuer / wie einen Eyer-Platz, du must es auch also machen lassen. Wenn es nun eine Weile gebachen, und du es oben mit Eyerdottern bestrichen hast, so lege eine flache Stürtze mit Kohlen darauf; Du must aber stets darnach sehen, daß er sich nicht anhänge oder zu schwartz werde. Wenn er nun ohngefehr anderthalbe Stunden gebachen, so wende ihn fein sachte um, wie einen Eyer-Kuchen; Ist nicht Schmaltz genug, so thue noch eines in die Pfanne, lege ihn wieder darein, und lasse es noch eine halbe Stunde bachen, gieb ihn oben und neben herum wieder Feuer; Lege ihn dann in eine löcherichte Schüssel, daß das Fette herunter kommt, richte es an, streue Zucker und Zimmet darüber; Lasse ihn vorhero anderthalbe Viertel-Stund lang in halb Wein und halb Wasser sieden, so ist er fertig.

32. Geröstete Kirschen oder Weixeln.

Siege gedörrte Kirschen in Wein, lasse sie aufquellen, brate sie in Butter, schneide Semmeln in Schnitten, wie zu einer Suppen, thue sie zu denen Kirschen in die Butter, lasse es miteinander braten, dann giesse ein wenig Wein daran, und lasse es durchkochen. Wenn du sie anrichten willst, so streue Zimmet darüber; Sind sie aber frisch, so darff man sie nicht in Wein legen. NB. Auf diese Weise kan man auch die Amarellen oder sauere Kirschen zurichten.

33. Aepffel mit Zucker-Candi zu braten.

Schneidet an denen Hart-Aepffeln den Butzen heraus / hohlet sie in der Mitte ein wenig, mit Hinwegnehmung derer Kern-Häußlein, aus, füllet gestossenen Zucker-Candi darein; Setzet diese Aepffel hernach in eine Ofen-Röhre, oder bey uns sogenanntes Bach-Oefelein, oder lasset selbige, in Ermanglung dessen, auf einen Rost also braten; Durchstechet aber zuvor mit einem Pfriemen hier und dar die Haut des Apffels, damit er nicht aufspringe, und der beste Safft davon zu schanden gehe. NB. Diese also gebratene Aepffel dienen denen mit dem Husten und Heiserkeit Behaffteten zu sonderbarer Ablößung und Erleichterung, bevorab denen Kindern, welchen keine Artzney so leichtlich beyzubringen, wann sie solche öffters essen und geniessen.

34. Ge-

34. Gefüllte Aepffel.

Schählet sogenannte Herrn- Porstörffer- oder andere gute Aepffel, oder lasset sie auch nur ungeschählt; Hohlet die Butzen gemach heraus, doch also, daß der Apffel nicht zerbreche; Darnach schählet einen andern Apffel, hacket ihn fein klein, und röstet selbigen im Schmaltz; Schneidet dann abgezogene Mandeln nach der Länge auf das dünneste, oder aber hacket sie nur gröblicht, (wer will, kan auch grüne Pistazzien-Nüßlein darunter nehmen,) untermischet sie mit Weinbeerlein oder Corinthen / Zimmet / Zucker / wie auch ein klein wenig Saffran, und, nach Belieben etwas von Trisanet; Feuchtet diese Füll mit guten Wein an, und füllet sie in die ausgehöhlten Aepffel; Setzet selbige sodann in einen stollichten Hafen, giesset ein wenig Wein und Zucker daran, lasset sie sieden, aber nicht gar zu lang / damit sie nicht zerfahren; Leget selbige hernach mit einem Löffel gantz gemach in eine Schüssel, giesset die Brüh darüber, und lasset solche also in der Schüssel, auf einer Kohlen / noch ein wenig aufsieden; Streuet alsdann Zucker und Zimmet darauf, bezieret den Schüssel-Rand ebenfalls mit Zucker und Zimmet, und traget sie zu Tisch.

35. Aepffel zu füllen, auf andere Art.

Die Aepffel werden gantz geschählet und gefüllet, wie oben gedacht, alsdann in einer Pfannen mit Schmaltz schön schnell heraus gebachen; Man darff sie aber weder melben, noch auch durch einen Teig ziehen, sondern nur geschwind so trocken, und zwar einen nach dem andern heraus bachen, welches am besten geschiehet, wann man einen solchen gefüllten Apffel in einen Faum-Löffel setzet, selbigen zusamt dem Löffel in das heisse Schmaltz hält, und auf das schnelleste heraus bächt, nachmahls in eine Schüssel setzet, Wein und Zucker daran giesset, und auf einer Kohlen so lang aufsieden oder dünsten läst / biß sie ein wenig weich werden, alsdann mit Zucker und Zimmet, oder mit Trisanet bestreuet, und, wann man will, mit klein-geschnittenen Mandeln, Pistazzien-Nüßlein, oder kleinen krauffen Bisam-Zucker, bestecket.

36. Aepffel zu füllen, noch anderst.

Nimm Aepffel / schähle und schneide oben ein Deckelein herab, nimm die Kerne zusamt denen Hülsen heraus; Röste einen andern weichen Apffel, so zuvor klein geschnitten worden, im Schmaltz, mische Zucker,

cker, Zimmet, Weinbeere, und ein wenig Saffran darunter, schlage ein Ey daran; Fülle diese Füll hernach in die ausgehohlten Aepffel, thue die Deckelein wieder darüber, bestreiche solche mit Eyer-Weiß, und bestecke selbige mit geschnittener Zimmet, damit sie nicht herab fallen; Mache ein Schmaltz heiß und bache die Aepffel darinnen; Wann sie nun gebachen, so lege selbige in eine Schüssel, mache eine Brüh von Wein, Zucker und Zimmet darüber, lasse sie eine Weile sieden; Bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie entweder also, oder aber nur trocken gebachen, und allein mit Zucker bestreuet, zu Tisch.

37. Aepffel zu rösten.

Schähle Porstörffer- oder Herrn-Aepffel, schneide sie halb voneinander, nimm die Butzen heraus, schwinge sie im Mehl, bache selbige aus heissem Schmaltz, daß sie weich und schön gelb werden; Lege sie hernach in eine Schüssel, bestreue solche mit Zucker und Trisanet / giesse Reinfall, oder aber Wein und ein klein wenig Wasser daran; Setze sie auf eine Kohlen, decke selbige zu, und lasse sie noch einen Sud thun. Wenn es beliebet, so kan man solche mit geschnittenen Mandeln, Pistazzien-Nüßlein / oder auch kraussen Bisam-Zucker, bestecken.

38. Aepffel zu rösten, auf andere Art.

Nimm Porstörffer-Aepffel, schähle und schneide sie halb voneinander, nimm die Butzen heraus; (Wann man sie zierlich haben will, so kan man selbige schrauben, wie die Quitten;) Röste sie hernach im Schmaltz, lege solche in eine Schüssel, giesse ein wenig Wein daran, zuckere sie wohl, setze selbige auf eine Kohlen, und lasse sie sieden; Wenn sie nun ein wenig weich worden, so streue gestossene Zimmet darauf, und bestecke sie wie Quitten, oder wie die oben gedachten Aepffel. NB. Oder, man kan sie auch ungeröstet, gantz frisch, in einer Schüssel, mit Wein und Zucker, aufdünsten lassen.

39. Aepffel zu rösten, auf eine noch andere Weise.

Schähle und schneide die Aepffel in zwey Theile, nimm die Kerne und Butzen heraus, röste sie im Schmaltz, daß sie schön braun und weich werden; Nach diesem lege selbige nebeneinander in eine Schüssel, giesse guten Wein daran, streue Zucker, Weinbeerlein oder Corinthen, und Rosinen darein, bestecke die halbierten Aepffel mit abgezogenen und länglicht-

geschnittenen Mandeln; Setze sie also in der Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, daß sie noch ein wenig kochen, und bestreue sie mit Trisanet.

40. Aepffel in einer rothen gesultzten Brüh zu dünsten.

Giesset an wohl-zeitige Weinbeere ein gut Theil süssen röthen Wein, lasset sie darinnen wohl sieden, und drucket selbige hernach durch ein reines Tüchlein. Schählet die Aepffel fein sauber, stechet die Butzen heraus, und giesset den mit Weinbeeren abgesottenen Wein darüber, und lasset sie sieden; Wann sie nun ein wenig übersotten sind, so nehmet sie heraus, und füllet sie / an statt des Butzens, mit eingemachten Citronen-Schelffen; Lasset sie also ferner dünsten, thut aber gar viel Zucker daran, sonst gestehet die Brüh nicht. NB. Die Quitten kan man auch auf diese Weise dünsten.

41. Gedünstete Aepffel, auf andere Art.

Erstlich stich aus denen Aepffeln die Butzen heraus, und wasche sie aus Wasser; Nachmahl lege sie in einen stollichten Hafen, giesse ein halb Seidlein Wasser daran, thue ein wenig Bach- oder frisches Schmaltz darzu, bedecke selbige mit einer Stürtzen; Setze sie in eine Glut oder Kohlen / und lasse sie dünsten bis sie weich werden; Drehe den Hafen offt um, schwinge ihn bisweilen / damit sich die Aepffel nicht anlegen, und streue, wann man sie anrichtet, einen Zucker darauf.

42. Aepffel zu dünsten, noch anderst.

Stechet von Porstörffer- oder Herren-Aepffeln die Butzen heraus, und leget sie also ungeschählt in einen stollichten Hafen; Giesset Wein und ein wenig Wasser daran, zuckert sie, und lasset selbige so lang dünsten, biß sie weich werden. NB. Oder aber schählet sie, hohlet den Butzen heraus, und bachet sie alsdann im Schmaltz; Wenn sie nun gebachen, so machet eine süsse Brüh darüber.

43. Dürre Aepffel zu dünsten.

Nehmet schöne gedörrte Aepffel, waschet, und setzet sie im Wein und ein wenig Wasser zu, lasset sie so lang sieden, biß sie weich werden; Dann leget solche in eine Schüssel / und bestreuet sie mit Zimmet und Zucker.

44. Dürre Aepffel zu dünsten, auf andere Weise.

Schählet die Aepffel, und setzet sie nur im Wasser zu; Wann sie fast halb gesotten, brennet ein wenig Mehl daran, und lasset sie also miteinander sieden, biß sie weich werden; Schwinget sie bißweilen, damit die Brüh von dem Mehl nicht knockericht werde, und die Aepffel sich nicht anlegen; Alsdann richtet sie in eine Schüssel, und streuet, nach Belieben, Zucker darauf.

45. Dürre Aepffel zu dünsten, noch anderst.

Erstlich waschet die dürren Aepffel, darnach giesset in einen Hafen Wasser daran, lasset sie sieden, und wann sie starck eingesotten, rühret solche wohl, daß sie wie ein Brey werden; Dann schneidet ein Rocken-Brod, wie zu einer Suppen, auf, röstet es im Schmaltz, daß das Brod fein rösch werde. Wenn man nun die Aepffel anrichten will, so rühret das geröstete Brod darunter, und richtet sie an.

46. Aepffel frisch zu kochen.

Nehmet gute mürbe Aepffel, (worzu die Porstörffer am besten sind,) schählet solche, und schneidet sie zu dünnen Plätzlein; Schüttet selbige in einen Pasteten-Tiegel oder stollichten Hafen, giesset ein wenig Wein daran, zuckert solche nach Belieben, und lasset sie also miteinander dünsten, biß die Aepffel weich werden, und sich zerrühren lassen; Alsdann rühret sie wohl ab, und lasset selbige noch eine Weile sieden; Wann man nun die Aepffel angerichtet hat, so kan man Zucker, oder auch ein wenig Zimmet darauf streuen.

47. Aepffel frisch zu kochen, auf andere Art.

Nehmet gute mürbe Aepffel, schählet und schneidet sie zu Plätzlein, wie vorhin gedacht; Thut in einen stollichten Hafen ein wenig Bach- oder frisches Schmaltz, leget die Aepffel darauf, giesset ein wenig Wasser daran, und lasset sie alle sieden, biß sie weich werden, alsdann rühret sie ab, wie zu einen Mus; Indessen reibet ein weisses Brod, und röstet solches schön gelb im Schmaltz; Wann sie nun angerichtet sind, so brennet das geröstete Brod darauf.

48. Gefüllte Birn.

Nehmet die Birn, schählet und hohlet sie aus, so viel möglich ist; Hacket das Ausgehohlte, worzu man auch wohl andere Birne nehmen kan, thut klein-geschnittene Mandeln, Weinbeere oder Corinthen, Zucker, Zimmet und Muscaten-Nüß darzu, füllet solches in die Birne, machet die Plätzlein aber wieder darauf, und bestecket sie mit Zimmet, damit die Füll nicht heraus lauffe; Machet dann ein dünnes Teiglein von Eyern, Mehl und Wein an, ziehet die Birne dadurch, und bachet sie fein gemach, bestreuet sie mit Zimmet und Zucker, oder aber machet eine Wein-Brüh, mit Zucker und Zimmet, darüber.

49. Gefüllte Birn, auf andere Art.

Schählet gute Birne, so viel ihr wollt, hohlet sie aus; Hacket das Herausgeschnittene ziemlich klein, streuet hernach Zimmet und Zucker daran/ füllet solches wieder hinein, kehret sie im Mehl um, und bachet selbige rösch ab. NB. So ihr aber dieses Birn, Gehäck nicht gerne einfüllen wollet, so bedienet euch hierzu geriebener mit Zucker angemachter Mandel-Füll, und machet eine Wein-Brüh darüber.

50. Birn und Quitten zusammen zu kochen.

Man nimmt ohngefehr den dritten Theil Quitten, und zwey Drittheile Birn, schählet und kochet sie miteinander in kurtzer Brüh, thut Butter, Weinbeere oder Corinthen, und ein wenig geriebene Semmel darzu / läßt es miteinander durchstooven, richtet sie an, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. NB. Man kan auch im Kochen ein Stück Brod darzu thun, und so viel Brüh machen, daß man Scheiben von Rocken-Brod darunter schneiden kan.

51. Birn zu schmorren oder zu schweissen.

Man schählet und läßt die Birn gantz, auch die Stiele daran, thut sie in einen platten Hafen oder Topff, giesset ein paar Löffel voll Wasser oder Wein daran, thut Zucker und ein gut Stück Butter hinein; Alsdann decket man den Topff fest zu, daß sie schmorren oder schweissen, so werden sie braun, und bekommen eine dicklichte Brüh; Im Kochen muß man sie offt umrühren, damit sie nicht anbrennen; Wenn sie nun angerichtet sind, so bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet.

52. Birne im Aschen zu braten.

Nehmet gute Birne, die nicht zu groß sind, netzet sie ein, schlaget sie in ein nasses Werck, und leget selbige in einen reinen Aschen, bratet solche wohl, daß sie weich werden; Alsdann ziehet das obere Häutlein herab, daß die Birne schön gantz, und die Stiele auch daran bleiben; Setzet sie hernach zusammen in eine Schüssel, daß die Stiele übersich stehen. Nach diesem weichet gute Zimmet im Wein, zerschneidet sie auf das allerschönste, und zwar je schmäler je zierlicher; Bestecket nachmahl die Birne rings herum mit der im Wein eingeweichten Zimmet, wie auch mit länglicht-geschnittenen Mandeln oder Pistazzien-Nüßlein, daß sie wie ein Igel sehen / und giesset einen guten Spanischen Wein daran, streuet Zucker darauf, decket sie zu, setzet selbige auf eine Kohlen, und lasset sie sieden. Wenn man sie zu Tisch tragen will, so bestreuet sie mit Zucker, überzogenen Anis / Fenchel, Cardamomen und Cubeben.

53. Birne wie gelbe Ruben zu kochen.

Schählet die Birne, schneidet sie wie Ruben, jedoch nicht zu klein; Röstet selbige fein gemach im Schmaltz, daß sie gelblicht werden; Wann solche nun geröstet sind, giesset einen Wein darüber, lasset sie über einem Kohl-Feuer kochen, würtzet selbige mit Zimmet, Zucker, ein wenig Muscatenblüh und Saffran; Thut Weinbeere und ausgekörnete Rosinen daran / lasset sie also miteinander sieden; Wenn sie angerichtet worden, so bestreuet solche mit Zucker und Zimmet.

54. Birne zu dünsten.

Die Birne werden fleißig geschählet, die Stiele daran gelassen, und im Schmaltz geröstet, ein Wein daran gegossen, Zucker darein gestreuet, und gesotten; Dann richtet man sie an, und streuet Zimmet darauf.

NB. Auf solche Weise kan man ebenfalls Muscateller-Birne, oder auch Johannes-Beerlein, und zwar jedes entweder besonder, oder auch untereinander vermischet, kochen und dünsten.

55. Gedünstete Birne, auf andere Art.

Schählet die Birne, schneidet sie halb voneinander, oder Viertel-weiß, oder aber lasset sie gantz, röstet solche im Schmaltz, und lasset sie wohl braun werden; Thut selbige in einen stollichten Hafen, giesset Wein und ein wenig Birn-Safft daran, zuckert sie, setzet selbige auf eine Kohlen,

lasset

lasset sie fleißig kochen, und sehet offt darzu, damit sie nicht anbrennen; Wenn sie dann fertig sind, so richtet selbige an, und streuet Zimmet darauf.

56. Gedünstete Birne, noch anderst.

Schählet die Birne, giesset in einem Hafen ein Wasser daran, aber nicht gar viel, lasset sie sieden, biß sie weich werden, schwinget selbige indessen offt herum; Die Brüh aber muß so dick, als wie ein Safft, daran einsieden. NB. Auch kan man die Birne zu Vierteln geschnitten, ungeschählt kochen, nachmals mehr Wasser darzu giessen, und ein Mehl daran brennen, alsdann entweder also an sich selbst, oder aber über Kalbs- oder Lamms-Fleich anrichten.

57. Dürre Birne zu kochen.

Waschet die Birne; Reibet hernach ein Rocken-Brod / leget in einen Hafen ein wenig Bach-Schmaltz, und dann die Helffte der Birne, samt einer Hand voll geriebenes Brod; Nach diesem die andere Helffte der Birne, und sodann wieder Brod, auch noch ein wenig Bach-Schmaltz oben darauf; Giesset ein Wasser daran, und lasset sie miteinander sieden, schwinget selbige offt im Hafen herum; Wann sie nun eingesotten sind, so giesset noch mehr Wasser darzu, und lasset sie ferner wohl einsieden, daß es ein dicklichtes Brühlein werde.

58. Dürre Birne zu kochen, auf andere Art.

Setzet die Birne im Wasser zu, und lasset selbige bis zur Helffte absieden; Brennet dann ein wenig Mehl daran, erhaltet sie in dem Sud, und schwinget den Hafen bisweilen herum, damit sich die Birne nicht anlegen; Wenn sie nun gesotten, so kan man selbige über Schweinen- oder Lamms-Fleisch anrichten.

59. Zwetschgen zu füllen.

Ziehet denen frischen Zwetschgen die Haut auf das subtileste ab, drucket die Kerne also heraus, daß sie kein grosses Loch bekommen; Stecket abgezogene Mandeln, oder Pinien- und Pistazzien-Nüßlein, an statt der Kerne, darein; Hernach leget sie in einen stollichten Hafen, giesset einen Wein daran, zuckert solche und lasset selbige sieden, daß sie eine eine dicke Brüh bekommen; Richtet sie an, und streuet Trisanet darauf. NB. Auf die-

se Weise kan man auch, ohne Abziehung der Haut, Zibeben, Prinellen oder Rosinen zubereiten und abdünsten.

60. Grüne oder frische Zwetschgen zu dünsten.

Waschet die Zwetschgen, lasset sie wieder abseyhen; Thut ein klein wenig Schmaltz in einen stollichten Hafen, und lasset selbiges herum lauffen, schüttet die Zwetschgen darein, decket sie zu, setzet solche in eine Kohlen, dünstet sie, und schwinget selbige offt umher, sie geben selbst eine Brüh, und dünsten gar bald.

61. Zwetschgen zu kochen.

Wasche die Zwetschgen sauber, und thue sie in einen Hafen, giesse Wein darein, thut ein Stück Butter, auch Negelein, und etwas Zucker, nachdeme sie sauer sind, darzu, lasse sie gar kochen; Röste hernach weisses Brod, und lege solches in eine Schüssel, richte die Zwetschgen darüber an, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. NB. Es muß aber soviel Brüh daran seyn, daß die Semmel weich wird.

62. Dürre Zwetschgen zu kochen.

Setzet die Zwetschgen, wenn sie gewaschen sind, im Wasser zu, und lasset sie wohl einsieden; Röstet ein weisses aufgeschnittenes Brod schön gelb im Schmaltz, leget sodann von demselben ein wenig in eine Schüssel, und wieder eine Lage Zwetschgen darauf, dann ferner eine Lage Brod, und so fort; Giesset hernach von der Zwetschgen-Brüh etwas darüber, und lasset selbige also auf einer Kohlen noch einen Wall auffsieden; Wer will, kan ein wenig Wein darauf sprengen, und zuletzt Zucker oder Trisanet darauf streuen.

63. Dürre Zwetschgen zu kochen, auf andere Art.

Waschet die Zwetschgen wohl aus warmen Wasser, so lang, bis solches davon gantz hell und rein herab fliesset; Hernach setzet selbige in einem andern Wasser zu, lasset sie so lang sieden, bis sie eine dicke Brüh bekommen, und brennet ein wenig Mehl daran.

64. Castanien zu braten.

Nehmet die Castanien, machet auf der Seiten ein Schnittlein darein, damit sie im Braten nicht auffspringen, leget sie in ein Brat- oder Bach-Oefelein, oder, welches besser ist, in einen löcherichten Topff oder Pfannen, setzet diese über eine gute Glut, wendet die Castanien öffters um, sehet auch

zu,

zu, ob sie weich uud etwas hell-braun seynd; Wenn sie nun gebraten sind, so nehmet sie heraus, schählet die äusserliche braune Scheiffen davon ab, und traget sie zu Tisch.

65. Castanien gebraten in einer Brüh.

Bratet die Castanien allerdings, wie wir solches in vorhergehender Beschreibung auf das deutlichste angewiesen haben, leget selbige in eine Schüssel, überstreuet sie mit Zucker, giesset Rosen- oder Pomerantzen-Blüh-Wasser darüber, lasset sie auffieden, streuet gestossene Zimmet darauf, und gebet sie also warm oder kalt, wie es beliebet, zu essen.

66. Castanien mit Pomerantzen-Marck zuzurichten.

Man siedet oder brät die Castanien, putzet sie sauber / leget sie hernach in einen Hafen, streuet Zucker und Zimmet darauf, thut Pomerantzen-Marck und ein wenig Wein darzu / läßt es einen Sud aufthun / richtet es an, streuet noch ein Trisanet darauf. NB. Auf diese Art kan man auch die Mispeln zurichten.

Dreyzehender Theil/

An den Tag legend

Allerley Gebachenes.

1. Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
2. Marck-Küchlein.
3. Brieß-Küchlein.
4. Lungen-Kräpfflein.
5. Gebachene Niern-Schnitten.
6. — — — — auf andere Art.
7. — — — — noch anderst.
8. Ein Spanischer Niern.
9. Hirn-Küchlein.
10. — — auf andere Art.
11. Gebachene Schnitten.
12. Süsse Mandel-Schnitten.
13. Gefüllte Semmel-Schnitten.
14. Gebachene Bratwürste.
15. Gebachene Kalbs-Füsse.
16. — — — — auf andere Art.
17. Gebachenes von Eyern.
18. — — — — auf andere Art.
19. — — — — auf andere Weise.
20. — — — — noch anderst.
21. — — — — auf eine noch andere Manier.
22. Milch-Küchlein, auf Schwäbische Art.
23. — — — auf andere Art.
24. — — — noch anderst.
25. Gebachenes von einem Eyer-Käs.
26. — — — — auf andere Art.
27. — — — — noch anderst.
28. Krapffen von Eyer-Käs.
29. Käs-Küchlein.
30. Käs-Küchlein, auf andere Art.
31. — — — noch anderst.
32. — — — auf eine andere Weise.
33. — — — auf wieder eine andere Weise.
34. — — — auf noch eine andere Weise.
35. Käs-Stritzeln.
36. Käs-Schnitten.
37. Käs-Fladen.
38. — — auf andere Art.
39. Käs-Krapffen.
40. Gebachenes von Käs, auf Oblaten.
41. — — — noch anderst.
42. Schleyper-Käs-Küchlein.
43. — — — auf andere Art.
44. Weisse Straubeln.
45. — — — auf andere Art.
46. — — — noch anderst.
47. Welsche Strauben.
48. — — auf andere Art.
49. Gemeine Strauben.
50. Gerben- oder Hessen-Strauben.
51. Ein gebachener Straubn-Krantz.
52. Strauben-Kräntzlein.
53. Krumme Strauben.
54. Strauben mit und ohne Aepffel.
55. Güldene Schnitten.
56. — — — auf andere Art.
57. — — — noch anderst.
58. — — — auf eine andere Weise.
59. Semmel-Schnitten.
60. — — — auf andere Art.

61. Semmel-

61. Semmel-Schnitten gefüllt.
62. Bretzen zu bachen.
63. Aepffel in Brod zu bachen.
64. Semmel-Küchlein.
65. — — — auf andere Art.
66. — — — noch anderst.
67. Laiblein zu bachen.
68. Pfannen-Zelten.
69. Gebrennte Küchlein.
70. — — — auf andere Art.
71. — — — noch anderst.
72. Gebrennte Küchlein länglicht zu bachen.
73. Ein gutes Gebachenes.
74. Wasser-Bläßlein.
75. — — — auf andere Art.
76. Erbsen zu bachen.
77. Aufgelauffene runde Küchlein.
78. Kügel-Küchlein.
79. Spritzen-Küchlein.
80. — — — auf andere Art.
81. — — — noch anderst.
82. Spritzen-Küchlein mit Mandeln.
83. — — — — — auf andere Art.
84. Schart-Küchlein.
85. — — — auf andere Art.
86. — — — noch anderst.
87. Schart-Kräntze.
88. — — — auf andere Weise.
89. Sack-Küchlein.
90. — — — auf andere Art.
91. Gewollene Küchlein.
92. — — — auf andere Art.
93. — — — noch anderst.
94. — — — auf eine noch andere Weise.
95. Kleine Küchlein in die Suppen.
96. — — — — — auf andere Art.
97. — — — — — noch anderst.
98. Schneeballen.
99. — — auf andere Art.
100. — — noch anderst.
101. — — auf andere Weise.
102. Schnecken zu bachen.
103. Geblätterte Küchlein.
104. Hessen-Küchlein.
105. — — — anderst.
106 — — — auf andere Art.
107. — — — noch anderst.
108. — — — auf andere Weise.
109. — — — auf andere Manier.
110. — — — noch anderst.
111. — — — wieder anderst.
112. Hessen-Küchlein / mit Weixel-Mus oder Latwergen.
113. Dicke Hessen-Küchlein.
114. Gezerrte Küchlein.
115. — — — auf andere Art.
116. Bauern-Küchlein.
117. Saures Kraut zu bachen.
118. — — — auf andere Art.
119. — — — noch anderst.
120. Bad-Hütlein.
121. — — auf andere Art.
122. Model-Küchlein.
123. — — auf andere Art.
124. — — noch anderst.
125. Aufgelauffene Haasen-Ohrlein.
126. Pfifferling-Küchlein zu bachen.
127. Zimmet-Kräntzlein.
128. Hirsch-Geweih.
129. Aufgelauffene Thierlein zu bachen.
130. Hütlein zu bachen.
131. — — — auf andere Art.
132. Waffel-Küchlein.
133. — — — auf andere Art.
134. — — — noch anderst, so sehr gut.
135. Waffel-Krapffen, mit Mandeln.
136. Runde Mandel-Küchlein.
137. Aufgelauffene Küchlein.
138. Mandel-Gebachens.
139. Mandel-Würstlein oder Strützeln.
140. — — — auf andere Art.
141. — — — noch anderst.
142. Mandel-Würstlein, mit Rosinen.
143. Mandel-Dorten-Küchlein.
144. Mandeln / auf Oblaten gebachen.
145. — — — auf andere Art.
146. — — — noch anderst.
167. Mandel-Raffolen.
148. — — — auf andere Art.
149. — — — noch anderst.
150. — — — auf eine noch andere Weise.
151. Eyer-Mandel-Küchlein.
152. — — — — auf andere Art.
153. Gebachen verlohrne Eyer von Mandeln.
154. Krapffen von Quitten-Latwergen.
155. Krapffen von eingemachten Johannes-Beeren.
156. Krapffen von Lebkuchen.
157. Mandel-Kräpfflein.
158. Mandel-Kräpfflein / mit Weixeln und Aepffeln.
159. Marck-Krapffen.
160. Pfaffen-Schläplein.
161. — — — auf andere Art.
162. Gelbe Rüblein.
163. Pfetter-Rüblein von Mandeln.
164 Süsse Mandel-Schnitten.

165. Süsse Mandel-Schnitten, auf andere Art.
166. — — — — noch anderst.
167. Mandel-Küchlein.
168. Zucker-Kräpfflein.
169. Mandeln zu bachen.
170. Mandeln im Oel gebachen.
171. Mandeln zu bachen, daß sie wie candirt sehen.
172. Mandeln, wie candirt, zu bachen, auf andere Art.
173. Mandeln auf Zimmet-Mandeln Art zu bachen.
174. Mandeln von Teig, glänzend zu bachen.
175. Braun-gebachene Mandeln.
176. Gebachene Mandeln von Teig, mit Zucker und Gewürtz.
177 Mandel-Krantze.
178. Von Mandeln formirte Aepffel zu bachen.
179 Pferschinge oder Birn von Mandeln.
180. Mandel-Bien-Körblein.
18 — — — — auf andere Art.
182. Einen Bienen-Korb zu machen.
183. Pomerantzen-Küchlein.
184. Gebachene Welsche Nüsse.
185. Citronen zu bachen.
186. — — — auf andere Art.
187. Citronen gefüllt zu bachen.
188 — — — — auf andere Art.
189. — — — — noch anderst.
190. Citronen-Blüh zu bachen.
191. Prinellen und Datteln zu bachen.
192. Mandeln und Rosin zu bachen.
193. Zibeben oder Rosin zu bachen
194. — — — — auf andere Art.
195. — — — — auf eine noch andere Art.
196. Rosin-Trauben zu bachen.
197. Ein Gebachenes mit Feigen.
198. Feigen zu bachen.
199. Gefüllte Feigen zu bachen.
200. Feigen-Würstlein.
201. — — — auf andere Art.
202. Feigen-Würstlein, mit Aepffeln.
203. Süsse Morgeln zu machen.
204. Amarellen und Weixeln zu bachen.
205. Weixeln zu bachen.
206. — — — auf andere Art.
107. — — — noch anderst.
108. — — — auf eine andere Meise.
209. Weixeln aufgelauffen zu bachen.
210. Gefüllte Pfersinge zu bachen
211. Pfersing-Strietzeln zu bachen.
212. Aepffel zu bachen.
2 3. — — — auf andere Art.
214. Aepffel-Küchlein.
215. — — auf andere Art.
216. Aepffel-Kräpfflein.
217. Aepffel-Blattern, so aufgelauffen.
218. Aepffel-Strauben.
219 — — — auf andere Art.
220 — — — noch anderst.
221. Aepffel-Stritzeln zu bachen.
222. Aepffel-Würstlein.
223. Aepffel gefüllt zu bachen.
224. — — — auf andere Art.
225. — — — auf andere Weise.
226. — — — noch anderst.
227. Gefüllte Aepffel mit Vögeln.
228. Birne zu bachen.
229. Birne gebachen in einer Brüh.
230. Birne wie gelbe Ruben zu bachen.
231. Birne gefüllt zu bachen.
232. — — — auf andere Art.
233. Birne-Schnitz gefüllt zu bachen.
234. Quitten zu bachen.
235. — — auf andere Art.
236. — — noch anderst.
237. — — auf andere Weise.
238. Quiten Strauben zu machen.
239. Rosen zu bachen.
240. — — auf andere Art.
241. Rosen von Teig zu bachen.
242. Holder- oder Hollunder-Küchlein.
243. Salbey-Küchlein.
244. — — auf andere Art.
245. — — noch anderst.
246. — — auf andere Weise.
247. Salbey gefüllt zu bachen.
248. Gute Küchlein von Mayen-Kraut.
249. Spinat- oder grüne Kraut-Kräpfflein.
250. Wegwarten zu bachen.
251. — — — auf andere Art.
252. Gebachenen Reiß.
253. — — auf andere Art.
254. — — noch anderst.
255. Gebachene Petersilie.
256. Spitzwecke zu bachen.
257. — — — auf andere Art.
258. — — — noch anderst.
259 Eyer-Bretzlein.
260. — — noch anderst.
261. Zucker-Bretzlein.
26 . Kleine Zucker-Bretzlein.
263. Ein gutes Essen, so man den faulen Haintzen nennet.
264. Speck-Kuchen.
265 Einen abgerührten Speck-Kuchen zu bachen.
266. — — — auf andere Art.
267. — — — noch anderst.
268. — — — wieder anderst.
269. Einen süssen Speck-Kuchen zu bachen.
270. Süsser Speck-Kuchen oder Gogelhopffen.
271. Einen

271. Einen gerührten süssen Speck-Kuchen oder Gogelhopffen, auf andere Art.
272. Einen süssen Speck-Kuchen, auf wieder andere Art.
273. Kleine Speck-Küchlein.
274. — — — auf andere Art.
275. — — — noch anderst.
276. Butter-Semmel zu machen.
277. Wespen-Nestlein.
278. — — — auf andere Art.
279. — — — noch anderst.
280. — — — auf andere Weise.
281. — — — wieder anderst.
282. — — — auf noch andere Manier.
283. Einen Scheuter-Hauffen zu bachen.
284. Eyer-Kuchen zu bachen.
285. Ein abgerührter Gogelhopffen.
286. — — — — auf andere Art.
287. — — — — noch anderst.
288. Gogelhopffen zu bachen.
289. — — — — auf andere Art.
290. — — — — noch anderst.
291. — — — — auf andere Weise.
292. — — — — noch auf eine andere Manier.
293. Einen Gogelhopffen zu bachen, auf andere Manier.
294. Einen Gogelhopffen zu bachen, wieder anderst.
295. Käs-Gogelhopffen.
296. Abgerührte süsse Gogelhöpfflein zu machen.
297. Napff-Küchlein oder Gogelhöpfflein.
298. Kleine Gogelhöpfflein zu bachen.
299. — — — — auf andere Art.
300. Weixel-Kuchen.
301. Ein guter Kuchen.
302. Käß-Kuchen.
303. Gestreuter Käß-Kuchen.
304. Reiß-Kuchen.
305. — — — noch anderst.
306. Krause Kuchen.
307. Kuchen von Erbsen zu machen.
308. Ein Mörßner-Kuchen.
309. Ein Mörßner-Weixel-Kuchen.
310. Kirsch-Kuchen.
311. Ein guter Kuchen.
312. Ein guter Kuchen von Rosinen.
313. Ein Hecht-Kuchen.
314. Ein Butter-Kuchen.
415. Ein Citronen-Kuchen.
316. Ein Mandel-Kuchen.
317. Ein Stern-Kuchen.
318. Ein Aufflauff.
319. — — auf andere Art.
320. — — noch anderst.
321. Milch-Brod zu bachen.
222. — — — auf andere Art.
323. Hutzel-Brod zu bachen.

1. Gebachene Schnitten von einem Rebhun.

Löse das Fleischichte von denen vörderen Vierteln eines gebratenen Rebhuns von dem Gemper oder Brust-Bein ab; Mischet ein wenig von einem gebratenen Kalbs-Niern, zusamt dem daran hangenden Fett, oder auch ein wenig Rinds- oder Ochsen-Marck darunter, hacket solches alles zusammen klein, thut etwas von geriebenen Eyer-Brod oder Semmel-Mehl darzu, schlager einen gantzen oder auch nur einen halben Eyerdottern daran, nachdeme man der Schnitten viel oder wenig machen will; Machet also den Teig in einer rechten Dicke an, saltzet und würtzet ihn mit Pfeffer, ein klein wenig Saffran und Muscatenblüh. So es beliebt, kan man auch klein-zerschnittene

Zibeben

Zibeben und Weinbeere darunter rühren, und sodann diese Füll auf etliche Schnitten von weisen Brod streichen, selbige nachmahl aus Schmaltz, welches nicht allzu heiß ist, fein gemach heraus bachen, und dann entweder also trocken auftragen, oder aber eine gelbe süsse Brüh darüber machen.

2. Marck-Küchlein.

Nimm ein Rinds- oder Ochsen-Marck, und das Sauere von einer Citrone, rühre es mit dem Marck wohl ab, daß es wie ein dicker Brey werde, zuckere sie, und saltze es nur ein klein wenig, würtze es mit Cardamomen und Muscatenblüh; Mache einen Teig von einem Eyerdottern, Butter und Wasser, wie zu Rasiolen, an, schlage sie in dieselben, und lasse sie geschwind im Schmaltz abbachen.

3. Brieß-Küchlein.

Übersiedet die Briese, schneidet die Drossel heraus, und hacket das übrige klein, mischet ein wenig geriebenes Eyer-Brod daran, saltzet sie gar ein wenig, streuet Muscatenblüh, Pfeffer und Cardamomen darein, schlaget ein Ey daran, rühret alles wohl durcheinander, streichet solches auf Semmel-Schnitten, und bachet sie aus Schmaltz.

4. Lungen-Kräpflein.

Siede eine Kalbs-Lunge, hacke sie klein, thue Zucker, Zimmet, Weinbeere, geriebenes weisses Brod, Gewürtz, und ein paar Eyer darunter, rühre alles durcheinander, fülle es in einen Teig, wie die Nonnen-Kräpflein, bache sie in einem Oefelein, oder aus Schmaltz.

5. Gebachene Nieren-Schnitten.

Hacke den gebratenen Niern von einem Kalbs-Braten/ zusamt dem Fetten, oder auch, so der Niern klein ist, etwas von dem Braten mit darunter, wohl klein; Schlage zwey oder drey Eyer daran, saltze es ein wenig, thue Semmel-Mehl darzu, und mische alles untereinander, würtze es mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüh/ und, nach Belieben, etwas weniges Saffran. Mache diesen Teig über einer gelinden Glut zusammen, damit das Fette nicht bestehe; Schneide dann eine Semmel zu Plätzen oder Schnitten, streiche diesen Niern-Teig darauf, und zwar also, daß er in der Mitten schön hoch erhoben seye; Lege sie in ein heisses Schmaltz, daß das Brod

oder Semmel-Schnitten zu unterst, und das Aufgestrichene zu oberst komme, wende es nachmahl um; Und wann sie gelblicht und genug gebachen sind, so nimm sie heraus, und streue würfflicht-geschnittene Citronen Schelffen darauf. NB. Wenn es beliebet, kan man auch diese Schnitten in zerklopfften Eyern herum kehren, und im Schmaltz heraus bachen.

6. Gebachene Niern-Schnitten, auf andere Art.

Nehmet das Fette gantz allein, von einem Kalbs-Niern, hacket es klein; Rühret hernach in einem Näpfflein nur das Gelbe von Eyern, wie auch Zucker, Zimmet, und ein wenig gestossene Muscaten-Nuß darunter, saltzet selbiges, streichet es auf weisse Brod-Schnitten, wie man sonsten das Hirn aufzustreichen pfleget, und bestreuet solches dann auf einem Teller mit Zucker und Zimmet, (wer will, kan auch Weinbeerlein darzu nehmen,) und bachet solche allgemach aus einem Schmaltz heraus.

7. Gebachene Niern-Schnitten, noch anderst.

Hacket den Niern, zusamt dem Fetten, so daran ist, klein; Röstet ihn hernach in einer Pfannen, streichet selbigen auf ein gebähtes weisses Brod, wann beydes, nemlich das Brod und der Teig, noch warm sind; Streuet dann Saltz, Pfeffer, und ein wenig würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf; Traget sie also stracks, ehe sie erkalten, zu Tisch.

8. Ein Spanischer Niern.

Stosset abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosen-Wasser klein; Mischet in einem Schüsselein klar-geriebenes Brod, wie auch Zucker, Zimmet, Cardamomen, und von drey Eyern das Weisse darunter, streichet es auf rund-geschnittene Plätzlein, von einem Gogelhöpfflein oder andern Eyer-Brod, überstreichet selbiges mit einem Eyerdötterlein, bachet es heraus; Leget solches in eine Schüssel, giesset gezuckerten Wein darüber, und bestreuet es mit Trisanet; Man nimmt aber gemeiniglich zu zwölff dergleichen Schnitten ein halb Pfund Mandeln, vor zwey Pfennige Eyer-Ringlein, oder anderes geriebenes Eyer-Brod, und von fünff Eyern das Weisse; Man muß aber diese Schnitten nicht über eine Viertel-Stund im Wein weichen lassen, und zu solchem Ende nicht lang vorher, ehe sie aufgetragen werden, zusammen machen, damit sie nicht zerfallen.

9. Hirn-Küchlein.

Ziehet die stärckesten Blut-Gefässe und Adern von dem Kalbs-Hirn heraus, saltzet und würtzet es mit Jngber, Pfeffer, und Muscatenblüh, thut ein wenig geriebenes weisses Brod darzu, rühret alles wohl durcheinander; Streichet es auf Semmel-Schnitten, und leget derselben jedesmahl zwey aufeinander; Zerklopffet dann zwey Eyer, duncket die Schnitten darein, und bachet selbige aus Schmaltz.

10. Hirn-Küchlein, auf andere Art.

Nehmet das Hirn von einem Kalbs-Kopff, der bereits gesotten worden, hacket, würtzet und gilbet es; Thut Weinbeere oder Corinthen darunter, schlaget Eyer daran, streichet es auf Weck-Schnitten; Machet hernach ein Schmaltz heiß, und bachet sie heraus.

12. Gebachene Schnitten.

Nimm Krebse, Morgeln, Schnecken und Brieß, dieses alles wird gesotten, und untereinander klein-gehackt; Nach diesem röste geriebenes Eyer-Brod in Krebs-Butter, mische alles wohl untereinander, und schlage Eyer daran, daß es eine linde Füll wird. Hernach schneide kleine Gogelhöpfflein zu Plätzen, streiche diese zusammen gemachte Füll darauf / wie Nieren Schnitten, überstreiche sie mit zerklopfften Eyern, bache solche aus Schmaltz, und gebrauche sie zum Auszieren.

12. Süsse Mandel-Schnitten.

Stosse oder hacke abgezogene Mandeln gantz klein / röste geriebene Semmel in Butter / thue sie darzu in eine Schüssel, auch ein wenig süssen Wein, Zimmet, Zucker, Muscaten-Nuß, und Cardamomen, ingleichen nimm das Marck von einer Citronen, streue es mit Zucker ein, und rühre es, nebst klein-geschnittenen Citronen-Schalen, auch darunter; Streiche diese Füll hernach fein derb, und in der Mitten hoch, auf die Semmel-Schnitten, überstreiche sie oben mit Eyerdottern, und bache sie in Schmaltz fein gelb ab. NB. Man kan diese Schnitten auch gantz durch gequerlte Eyer ziehen, und sodann bachen.

13. Gefülkte Semmel-Schnitten.

Nimm Eyer, klopffe und rühre sie in Schmaltz, mache ein Eingerührtes oder sogenannte Eyer im Schmaltz, aber nicht zu hart, thue Weinbeere, Zucker, Trisanet und Saffran darunter; Hernach streiche es auf Semmel-Schnitten, wie ein Hirn, und lege zwey Schnitten aufeinander; Alsdann klopffe wieder Eyer, lege diese zugemachte Schnitten darein, und bache sie, wie andere Semmel-Schnitten.

14. Bratwürste zu bachen.

Schneidet die Bratwürste, wann sie zuvor gebraten sind, nach der Länge und überzwerch entzwey, daß vier Stücklein aus einer Wurst werden; Duncket sie in einen Strauben-Teig, und bachet selbige aus Schmaltz.

15. Gebachene Kälber-Füsse.

Nehmet schöne weisse Kalbs-Füsse, schneidet sie halb voneinander, und putzet sie auf das reinlichste ab, lasset selbige wohl weich sieden; Machet einen Teig an, schüttet in eine Schüssel ein Mehl, schlaget fünff Eyer daran, zwieret sie mit guten Raum oder Kern an, und machet ihn aber ein wenig dicker als einen Strauben-Teig; Duncket hernach die Füsse in den Teig, und bachet sie fein langsam aus heissen Schmaltz; Lasset solche wohl ausbachen, aber doch nicht zu braun werden.

16. Gebachene Kalbs-Füsse, auf andere Art.

Wann die Kalbs-Füsse gesotten sind, zerschneidet sie, wie oben gedacht; Schlaget Eyer in eine Schüssel, mischet ein klar-geriebenes Eyer-Brod darunter, rühret alles wohl durcheinander, daß der Teig so dünn werde, daß man die Kalbs-Füsse darein duncken könne; Leget sie dann in ein heisses Schmaltz, und bachet sie, nehmet selbige hernach heraus, und duncket sie wieder in den Teig, und bachet sie noch einmahl.

17. Gebachenes von Eyern.

Zerklopffet so viel Eyer als ihr wollet; Machet ein Teiglein mit Semmel-Mehl, und zwar ein wenig dünner an, als den Käs-Küchlein-Teig, so gehen sie desto besser. Hernach formiret den Teig wie die Käs-Küchlein, leget sie in ein heisses Schmaltz, und bachet selbige schön gelb heraus.

18. Gebachenes von Eyern, auf andere Art.

Nehmet so viel Eyer als beliebet; Machet mit ein wenig Mehl einen etwas lehnern Teig an, als einen gewollenen Küchlein-Teig, giesset ihn dann in ein reines Säcklein, und hänget selbiges in ein siedendes Wasser, gantz frey, daß es nirgends anstosse, lasse es darinnen so lang sieden, bis der Teig hart wird, und sich schneiden lässet; Schneidet dann Stücklein eines Fingers lang daraus, und bachet sie schön gelb aus Schmaltz. Traget solche dann also trocken, mit Zucker überstreuet, oder aber in einer süssen Brüh, zu Tisch.

19. Gebachenes von Eyern, auf andere Weise.

Siedet zwey Eyer hart, nehmet die Dottern heraus, und hacket sie klein; Giesset ohngefehr drey Löffel voll Milch daran, rühret alles wohl untereinander, und schlaget dann noch einen frischen Eyerdottern darein; Rühret es ferner ab, daß keine Bützlein darinnen bleiben; Saltzet es, und mischet, nach Belieben, klein-gehackte Mandeln darunter; Schüttet dann diesen also zusammen gemachten Teig auf ein Bret, und wircket ihn mit ein wenig Mehl ab, wie den bekannten bald hernach Num. 91. bis 94. beschriebenen Teig zu denen Gewollenen-Küchlein. Je weniger aber dieser Teig gearbeitet und abgewircket wird, je besser und wohl-schmäckender pflegen diese Küchlein zu werden. Schneider selbigen hernach zu Stücken, die etwan eines Fingers lang und dick sind, bachet sie aus heissem Schmaltz, und gebet ihnen gegen die Letzte ein etwas stärckeres Feuer, so werden sie rösch und gut.

20. Gebachenes von Eyern, noch anderst.

Nehmet acht Eyerdottern, zwey Löffel voll Zucker, und einen Löffel voll Milch, wie auch einer halben Nuß groß Butter, und etwas klar-geriebenes Semmel-Mehl, machet einen Teig daraus, wälchert denselben zu runden Plätzlein, und bachet ihn aus Schmaltz.

21. Gebachenes von Eyern, auf eine noch andere Manier.

Mache auf die in dem Eilfften Theil Num. 1. beschriebene Art eingerührte Eyer im Schmaltz, rühre ein klein wenig Mehl und Weinbeerlein oder Corinthen darein; Streue dann etwas Weitzen-Mehl auf einen höltzernen Teller, lege den besagter massen zusammen gemachten Teig darauf, wälchere

wächere ihn rund oder länglicht, wie es beliebet; Bache es hernach aus Schmaltz, und mache, so es gefällig, eine süsse Brüh darüber.

22. Milch-Küchlein, auf Schwäbische Art.

Nehmet ein schönes Mehl, machet mit Milch in einer Schüssel einen Teig an, in der Dicken wie den bekannten Strauben-Teig; Lasset indessen ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, und röstet den Teig darinnen; Lege ihn hierauf in einen stollichten Hafen, schlaget ein Ey nach dem andern daran, und rühret es wohl ab, damit der Teig in der Dicken werde, wie derjenige, so zu denen gebrennten Küchlein Num. 71. beschrieben, gebrauchet wird; Duncket dann einen Schöpff-Löffel in ein heisses Schmaltz, nehmet damit von dem Teig, so viel als beliebet, leget ihn in vorbesagtes heisses Schmaltz, und lasset selbiges wohl kühl bachen.

23. Milch-Küchlein, auf andere Art.

Man nehme eine gantze dicke unabgenommene Milch, lasse sie zusammen lauffen, und zertreibe sie wohl, daß sie glatt wird; Dann schlage man Eyer daran, und rühre sie damit ab, daß selbige dick bleibe; Streuet dann Mehl darein, bis der Teig trocken wird, und machet Küchlein, so groß als ein Tauben-Ey, daraus; Bachet sie hernach aus Schmaltz, und leget sie wohl kühl ein, so springen sie schön auf.

24. Milch-Küchlein, noch anderst.

Lasse eine Milch aufsieden, giesse dann so viel davon an das Mehl, daß es naß wird, rühre den Teig aber nicht gar fest ab; Lege indessen etliche Eyer in warmes Wasser, schlage sie nachmahl an den Teig, saltze und rühre ihn ferner ab, jedoch, wie gedacht, nicht zu viel, dann es hat nichts zu bedeuten, wann er gleich knockericht oder butzicht ist; Formiret runde Kügelein daraus, lege sie in ein nicht allzu heisses Schmaltz, und bache selbige heraus.

25. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käs.

Leget eine Eyer-Milch oder Eyer-Käs auf ein Tuch, bis das Wasser davon abseyhet, schneidet sie dann zu Stücken, die eines Fingers lang und dick sind; Ziehet sie hernach durch Eyerdottern, so vorhero mit Zucker

zerklopffet worden; Bachet selbige / und traget sie, mit Zucker bestreuet, oder auch in einer süssen Brüh, zu Tisch.

26. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käs, auf andere Art.

Beschwehret den Eyer-Käs oder die Eyer-Milch zuvor wohl, daß die Molcke recht davon abseyhe; Zu solchem Ende bindet in einen Seyher oder Durchschlag ein Serviet / schüttet den Eyer-Käs oder die Eyer-Milch darein, schlaget das Serviet oben darüber, setzet etwas Schwehres darauf, und lasset es eine Weile also stehen. Nehmet selbiges dann heraus / schneidet Stücklein daraus, nach Belieben, bestreuet sie allenthalben mit Weitzen-Mehl, und bachet sie aus Schmaltz. Reibet dann einen Leipziger Lebkuchen oder Rimpffel-Käß, zwieret ihn mit Wein ziemlich dünn an, streuet Zucker darein, gilbet es ein wenig, lasset dann Zibeben und Weinbeerlein oder Corinthen zugleich mit auffsieden; Richtet diese Brüh über die vorbesagter massen gebachene Küchlein an, und streuet abgezogene länglicht-geschnitene Mandeln darein. NB. Man kan sie auch ohne Brüh zu Tisch tragen.

27. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käs, noch anderst.

Verrühret einen wohl abgeseyhten Eyer-Käs mit einem Löffel; Mischet mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln und etwas Semmel-Mehl darunter, schlaget zwey Eyerdottern und das Weisse von einem einigen Ey daran, rühret alles wohl durcheinander; Zuckert es, streuet Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darein, streichet es auf einen Schnitten von einem Eyer- oder andern weissen Brod auf beyden Seiten, oder aber formiret Stritzeln daraus, und bachet sie langsam aus Schmaltz.

28 Krapffen von Eyer-Käs.

Machet einen Eyer-Käs, nehmet zwey Löffel voll geriebenes Semmel-Mehl, auch Weinbeere und Zimmet, darunter, schlaget zwey Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander. Indessen machet mit Eyern und Mehl einen Teig an, wälchert ihn dünn aus, und füllet das Untereinandergerührte darein, doch nicht zu voll, damit sie nicht auslaufft, und bachet die Krapffen fein kühl ab.

29. Käs-

29. Käs-Küchlein.

Nehmet halb Edamer- und halb Parmesan- oder aber, wann man die Küchlein recht gut haben will, lauter Parmesan-Käs, (wiewohl man auch einen etwas schlechtern Käs, jedoch nicht viel, mit darunter mischen kan,) reibet ihn gar klein, und rädelt oder staubet ihn zuvor durch einen Seyher, daß das Grobe davon komme. Etliche reiben den Käs einen Tag vorher, damit er ein wenig dörr werde. Dann nehmet den dritten Theil so viel Oblaten- oder anderes schönes weisses Mehl, als des Käses ist, und rühret es untereinander. Indessen schlaget Eyer in einen Hafen aus, so viel man ungefehr vermeinet, daß man vonnöthen habe, zerklopffet solche, und lasset sie durch einen Seyher lauffen; Alsdann machet den Teig damit etwas dicker an, als den Gebrennten-Küchleins-Teig. Ist der Teig vom Käs zu leiß gesaltzen, so kan man allezeit noch helffen. Man muß aber diesen Teig nicht gar zu dick machen, damit er etwas lehn bleibe. Wann man nun die die Käs-Küchlein wie Birne, oder auch rund formiren will, so feuchtet jedesmahl die Hand mit kalten Wasser an/ so werden sie auswendig fein glatt; Man pfleget auch je zuweilen die Hände mit schönen Weitzen-Mehl zu reiben, sodann ein wenig schmaltzig zu machen, und die Küchlein darinnen zu formiren; Oder man nimmt auch wohl ein wenig rothes Bier oder Wein, und schmieret die Hände damit, dann sie sollen davon eine schöne Rinde bekommen. Nach diesem machet man ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und bächt die Küchlein langsam heraus, zuerst aber muß man ihnen eine starcke Hitz geben, und die Pfanne immerzu vom Feuer hinweg thun, und in der Runde herum schwingen; Zuletzt haltet die Pfanne wieder ein wenig über das Feuer, und lasset sie bachen. Wann sie nun schön liecht-gelb heraus gebachen sind, so leget sie auf ein sauberes Papier, und lasset selbige ein wenig hin und wieder lauffen, so werden sie gar schön. NB. Etliche giessen etwas Milch zu denen Käs-Küchlein, oder auch ein klein wenig Wein unter den Teig, vermeinend, daß sie davon schön löchericht werden sollen.

30. Käs-Küchlein, auf andere Art.

Nimm zwey Drittel klein-geriebenen Käs/ und ein Drittel schönes Mehl, nemlich zu acht Loth Käs vier Loth Mehl/ rühre es wohl durcheinander; Thue einen Löffel voll Milchram, aber ja nicht mehr, daran, sonst reissen sie gerne; Und mache den Teig hernach mit lauter Eyern an/ daß er ungefehr in der Dicken ist, wie der Teig zu denen gebrannten Küchlein. Wann aber die

die Käs-Küchlein rund gemacht werden sollen, so muß der Teig etwas dicker seyn, als zu denen Stritzeln. Wann man aber Stritzeln machen will, läßet man einen zinnernen Teller mit warmen Schmaltz überlauffen, leget den Teig darauf, und schneidet die Stritzeln mit einem Messer, welches vorher in warmes Schmaltz geduncket worden, herab, streichet sie damit glatt zu, und lasset solche fein langsam heraus bachen. Die Runden aber werden nur in der Hand, wenn selbige zuvor ein wenig mit Schmaltz fett gemacht worden, formiret und herum gedrehet.

31. Käs-Küchlein, noch anderst.

Reibet lauter guten Käs, und gar keinen schlechten darunter, nehmet dann den dritten Theil so viel schönes Mehl, als des Käses ist, und rühret solches darunter; Schlaget Eyer in einen Hafen, giesset ein klein wenig guten Kern oder obere Milch daran, und zerklopffet solches wohl untereinander; Giesset hernach die zerklopfften Eyer durch einen Seyher allgemach an das Mehl und den Käs, und rühret also den Teig fein glatt damit ab, daß er eine rechte Dicken habe. Bestreuet dann ein Bret ein klein wenig mit Mehl, und drehet so viel Teig, als zu einem Küchlein nöthig, wann die Hände zuvor schmaltzig gemacht sind, darinnen ziemlich lang herum, daß die Küchlein eine schöne Runde bekomme, und bachet sie alsdann schön heraus / wie die vorher beschriebenen.

32. Käs-Küchlein, auf eine andere Weise.

Nehmet einen Parmesan- Holländischen und Böhmischen Creutz-Käs, jedes gleich viel, ein wenig geriebenen Weck, ingleichen auch Oblaten- und Weitzen-Mehl, schlaget Eyer daran; Machet einen Teig, so nicht zu dick oder dünn ist, an, und wälchert ihn, machet die Hände schmaltzig, formiret sie rund, bachet sie, und leget selbige nicht zu heiß oder kalt ein.

Oder:

Nehmet einen guten Käs, reibet ihn wohl klein / mischet Semmel-Mehl darunter, und machet den Teig mit lauter Eyerdottern an; Schmieret dann die Hände mit Butter, und formiret runde Küchlein daraus, setzet solche auf ein reines Papier, und bachet sie heraus wie die vorigen, so lauffen sie schön auf.

33. Käs-Küchlein, auf wieder eine andere Weise.

Nimm einen Parmesan- oder andern guten Käs, der nicht alt ist, reibe ein gut Theil davon, menge halb so viel geriebene Semmel und gestossene Mandeln, oder, an statt der Semmel / schönes Mehl, darunter, schlage so viel Eyer daran, als nöthig sind, würtze es mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh und Saffran; Mache einen dicken Teig davon, und wälchere länglichte oder runde Küchlein daraus.

34. Käs-Küchlein, auf noch eine andere Weise.

Nimm geriebenen Parmesan-Käs, schlage Eyer daran, thue etwas geriebenes Semmel-Mehl darein, zuckere und gilbe es ein wenig, jedoch mache es nicht zu dick; Hernach schneide Oblaten, wie es dir beliebt, doch also, daß allezeit zwey aufeinander gerecht sind, bestreiche sie inwendig, und lege allezeit eine andere Oblate darauf, und bache sie geschwinde; Wenn du sie ins Schmaltz legest / so kehre die Füll um, und so bald es wieder übersich kommt, so thue es bald heraus, kehre es vorher wohl im Schmaltz um, eile damit, und mache ihrer soviel, als dir gefällig ist; Wann du sie aufträgst, so streue Zucker darauf, sie sind fein warm am besten.

35. Käs-Stritzeln.

Rühret ein Pfund klein-geriebenen Käs, und drey Löffel voll des allerschönsten Mehls, samt einem Löffel voll Milchram untereinander; Machet also mit Eyern einen Teig an, lasset einen zinnernen Teller mit warmen Schmaltz überlauffen, formiret vom obigen Teig Stritzeln darauf, so groß oder klein, wie es beliebet, und bachet sie aus Schmaltz allgemach heraus. NB. Wann es beliebet, kan man auch aus allen vorher beschriebenen Teigen zu Käs-Küchlein, Stritzeln machen, woferne nur der Teig etwas lehner, als zu denen Runden angemacht wird.

36. Gebachene Käs-Schnitten.

Reibe einen guten Käs, schlage Eyer daran; Mische ein wenig geriebenes Semmel- oder Oblaten-Mehl darunter, mache einen Teig daraus / als wie ein dickes Mus, streiche dann selbigen schön erhoben auf Semmel-Schnitten, und bache sie aus Schmaltz. NB. Wenn es beliebt, kan man

diese Semmel-Schnitten zuvor durch einen Teig ziehen und bachen, oder aber aus besagtem Teig Käs-Küchlein formiren.

37. Käß-Fladen.

Nimm Semmeln, schneide sie wie guldene Schnitten; Schlage Eyer an einen geriebenen Käß, siehe aber daß er nicht zu dünn werde; Streiche ihn auf die eine Seite eines Fingers dick, und mache dann noch einen andern Teig an, wie den Strauben-Teig, giesse solchen auf die andere Seite, und setze diese Schnitten also in das heisse Schmaltz, daß der Käß in die Höhe oder obenher zu liegen komme, und lasse sie bachen.

38. Käß-Fladen, auf andere Art.

Reibet einen guten Käß in eine Schüssel, mischet eine Hand voll schönes Oblaten-Mehl darunter, schlaget Eyer daran, daß der Teig so dick wird, daß man ihn aufstreichen könne; Man kan auch wohl ein wenig Wein oder dicke Milch darunter nehmen; Streichet sie sodann auf einen Schnitten weisses Brod, und bachet selbigen langsam heraus. Oder machet, anstatt der weissen Brod-Schnitten, ein Teiglein an, auf folgende Art: Setzet ein geschmaltztes und ein wenig gesaltztes Wasser zum Feuer, und ziehet es, wann es anfangen will zu sieden, hinter sich; Schüttet dann ein Mehl in ein Näpfflein, schlaget ein Ey daran, und machet den Teig folgends mit dem geschmaltzenen und gesaltzenen Wasser an, wircket und wälchert ihn dünn aus; Streichet dann den obbeschriebenen Käß-Teig darauf, machet die Flädlein so groß, als beliebig ist, und bachet sie im Schmaltz, wie bereits schon gemeldet worden ist.

39. Käß-Kropffen.

Schlaget an einen guten geriebenen Käß, und halb so viel Mehl, so viel Eyer als nöthig; Machet einen Teig an, daß er sich wälchern lasse, wälchere ihn dann auf einem Bret, daß er schön weiß werde; Formiret ihn krumm, wie einen halben Mond, oder was man vor eine Form daraus zu machen verlanget, und bachet sie aus Schmaltz.

40. Ein Gebachenes von Käß, auf Oblaten.

Nimm einen guten frisch-geriebenen Parmesan-Käß, schlage Eyer daran, mische ein wenig geriebenes Semmel-Mehl darunter, zuckere und gilbe ihn;

ihn; Mache also eine starcke Füll an, streiche sie auf eine Oblaten, und bedecke sie mit einer andern Oblaten, schneide groß oder kleine Stücke daraus, duncke sie an denen Seiten in ein zerklopfftes Ey, lege sie in ein Schmaltz, kehre sie bald um, bache sie schön heraus, und trage sie dann also warm zu Tisch.

41. Ein Gebachenes von Käß, auf Oblaten, noch anderst.

Reibe einen frischen Parmesan-Käß, oder, aus Mangel desselben, einen andern guten Käß, schlage Eyer daran, mische ein wenig Semmel-Mehl und Zucker darunter, gilbe diesen Teig mit Saffran, und mache ihn also in einer mittelmäßigen Dicke zusammen; Hernach schneide etliche Oblaten / je doch jedesmahl zwey in einer Grösse, nach Gefallen, bestreiche sie inwendig mit erst-besagten Teig, lege sie dann aufeiander, bache sie geschwind aus Schmaltz, wende sie bald darinnen um, und überstreue sie im Anfang mit Zucker.

42. Schlepper-Käß-Küchlein.

Nimm einen guten fetten Schlepper-Käß / oder das Zusammengeronne von einer gestockten Milch, schütte selbige auf einen Teller, und lasse ihn über Nacht darauf stehen, giesse das Molckichte stets herab, daß er fein trocken werde; Stecke selbigen in ein Säcklein, und drucke ihn wohl aus; Lasse nach diesem ein Mehl in einer Schüssel warm werden, schütte den Käß darauf, und rühre ihn wohl unter das Mehl; Zerklopffe sodann acht Eyer in einen Hafen oder Topff, saltze und giesse sie an vorbesagten Teig, rühre alles wohl untereinander, daß derselbe wohl glatt und etwas dicker werde, als der Strauben-Teig. Hernach mache ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, lasse es wieder ein wenig erkuhlen; Nimm dann einen Löffel voll Teig, thue solchen auf einen Teller, so mit Mehl bestreuet ist, und mache länglichte Küchlein daraus, lege sie in das laue Schmaltz, giesse selbiges mit einem eisernen Löffel immer auf, bache sie fein langsam, so werden sie schön auflauffen.

43. Schlepper-Käß-Küchlein, auf andere Art.

Nimm Low, oder die sauere Gier aus einem Kalbs-Magen, so viel als zweyer Erbsen groß, zerreibs mit einem Löffel, in einer Schüssel mit Milch; Giesse sie hernach in einen Hafen, worinnen ohngefehr drey Maas

warme Milch sind, rühre alles wohl durcheinander, lasse es sieden, bis man im Hafen ein Kreißlein oder Reifflein siehet, wie ein Wasser; Dann lege ein reines Tüchlein in ein Wasser, und breite es in ein Sieblein, so groß du den Schlepper-Käß haben willt; Hernach hebe das Gesottene mit einem eisernen Löffel in das Sieblein auf das Tuch, und lasse es wohl vertropffen; Lege ihn hernach auf einen Teller, schneide Stücklein daraus, nach Belieben; Streue Weitzen-Mehl darauf, schlage Eyer darein, reibe es fein glatt miteinander ab / zu einem besondern Teig; Wircke und bache ihn, wie gewollene Küchlein; Es muß aber des gesottenen Schlepper-Käses weniger seyn als des Mehls.

Oder:

Man kan sie auch von einer gantzen Milch machen, selbige mit Eßig niederschlagen, und dann durch einen Seyher oder Durchschlag wohl vertropffen lassen, dann fest, und auf das trockneste zusammen ballen, darnach zwey Theile solches Käses, und einen Theil schönes Mehl untereinander rühren, auch einen Teig daraus anmachen, damit man selbigen länglicht, oder aber in runde Küchlein formiren, und besagter massen abbachen könne.

44. Weisse Strauben.

Machet mit den schönsten Mehl, und mit lauter Eyer-Klar von sechs oder mehr Eyern, nachdem man viel haben will, den Teig an, doch müssen die Eyer zuvor wohl geklopfft werden, und der Teig anfänglich etwas dick seyn; Hernach giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, daß besagter Teig dünner werde, als der gemeine Strauben-Teig, und zuckert ihn nach Belieben; Nehmet alsdann ein tieffes Pfännlein mit wohl heissem Schmaltz, und ein enges Triechterlein, hebet die Pfanne vom Feuer, giesset etwas von dem Teig in das Triechterlein, und lasset es fein langsam heraus in das Schmaltz lauffen, bis die Pfanne mit denen Strauben angefüllet ist; Haltet selbiges hernach übers Feuer, wendet aber den Strauben nicht um, sondern leget ihn auf ein reines Tüchlein, und wickelt ihn geschwind über ein Wälcherholtz, weil er noch heiß ist, dann sonsten wenn er erkaltet ist, läßt er sich nicht mehr um das Wälcherholtz biegen, drucket ihn wohl um das Holtz, daß er gantz fest daran liege, und wendet das Ort, wo der Strauben am krauffesten und weissesten ist, heraus. Schlichtet sie nachmahl in eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker.

45. Weisse Strauben, auf andere Art.

Klopffet das Weisse von Eyern mit Rosen-Wasser wohl ab, und machet einen Teig von dem schönsten Mehl damit an, zuckert und reibet ihn ab; Machet dann in einen Häfelein an den Boden acht oder zehen Löcher, und lasset den Teig dadurch in ein heisses Schmaltz lauffen, ziehet lange Striche, so lang die Pfanne ist, doch nicht so dick aufeinander, wie die vorigen. Nach diesem nehmet einen flachen Löffel, oder ein Schäuffelein, welches drey Finger breit und oben etwas zugebogen ist, daß man das Gebachene darüber legen könne, und kehret sie damit um. Wenn man nun das Gebachene aus der Pfannen mit obgedachten Löffel oder Schäuffelein heraus nimmt, so greiffet mit der Hand auf das Gebachene, und bieget es über das Schäuffelein oder den Löffel, daß es schier zusammen gehet; Setzet es auf ein Bretlein, und wann das Schmaltz heiß ist / hebet die Pfanne vom Feuer, damit die Strauben nicht zu braun werden; Stellet dann jedesmahl zwey nebeneinander in die Höhe / daß die Schüssel wohl übersetzet seye, und die also aufgesetzte Strauben einem Thurn gleichen; Zuletzt aber bestreuet sie mit Zucker.

46. Weisse Strauben, noch anderst.

Nehmet Mehl und Eyer, weisses Bier, oder, an dessen statt einen Kern oder Raum, und ein wenig Wein, rühret sie untereinander, saltzet selbige; Machet den Teig fein dünn, daß er durch ein Triechterlein lauffe, fasset selbiges voll, lasset also den Teig in das Schmaltz, welches nicht zu heiß seyn muß, lauffen, und kehret sie mit einem Gäbelein um; Bieget sie über ein Schäuffelein oder Wälcherholtz, und traget sie, mit Zucker überstreuet zu Tisch.

47. Welsche Strauben.

Brühe mit einem siedenden Wasser das Wehl an, wie zu denen gebrennten Küchlein, und zerreibe es sehr wohl; Schlage Eyer, und zwar eines nach dem andern, darein, biß der Teig glatt und so dünn werde, als wie ein gemeiner Strauben-Teig; Lasse ihn hernach durch ein Triechterlein in ein heisses Schmaltz lauffen, und bache die Strauben, wie die zuvor beschriebenen, schön heraus.

48. Welsche Straube, auf andere Art.

Leget gleich Anfangs Eyer in ein warmes Wasser, haltet ein anderes Wasser über das Feuer, saltzet und lasset es sieden, schüttet sie dann in Mehl, und brühet selbige wohl ab, schlaget die Eyer darein, und zertreibet den Teig schön glatt; Giesset selbigen in ein Triechterlein, und lasset ihn gemach hindurch in ein heisses Schmaltz lauffen, so wird der Straube eine oder zwey Ellen lang, ohne daß er zusammen bächt; Nehmet dann ein Schäuffelein oder flachen Löffel, zwey Finger breit / kehret sie damit um, und nehmet solche heraus.

49. Schlechte und gemeine Strauben.

Nimm etwan zwey Händlein voll schönes Weitzen-Mehl, schlage Eyer daran, rühre solche darunter, biß er glatt ist; Giesse ein wenig Wein und Milch daran, biß der Teig recht in der Dicken wird, wie ein Strauben-Teig, und gerne durch das Triechterlein laufft, saltze und klopffe ihn gar nicht, sondern rühre nur immerzu; Lasse ihn hernach durch ein Triechterlein in ein enges Pfännlein voll heisses Schmaltz lauffen, und bache sie fein dünn, so werden die Strauben schön und gut.

50. Gerben- oder Heffen-Strauben.

Laß eine gute Milch oder Kern warm werden, dann nimm vier Eyerdottern und zwey gantze Eyer, giesse so viel Kern daran, als Eyer sind, und zwey Löffel gute Gerben oder Heffen, spridele oder kleppere es wohl durcheinander, hernach nimm ein gutes Mehl in eine Schüssel, schneide ein halb Pfund frische Butter darein, und wenn du willt, auch ein wenig Muscatenblüh, saltze es / und seyhe die angemachten Eyerdottern darunter, rühre es wohl ab, daß der Teig zäh werde, doch nicht gar zu dünn, fülle diesen Teig in einen Strauben-Löffel, und bachs.

51. Ein gebachener Strauben-Krantz.

Machet ein dünnes Teiglein, wie einen Strauben-Teig, daß er durch den Triechter lauffe, von sechs Eyern und einer Maas schönes Mehl, thut von einer geriebenen Muscaten-Nuß und ein wenig Saffran daran, und rühre es wohl untereinander; Lasse hernach Butter oder Schmaltz heiß werden, und den Teig durch einen Triechter in das Schmaltz rings

herum

herum lauffen, sechs- oder siebenmahl aufeinander, bache es bald, so wird es hübsch rund, wie ein Krantz.

52. Strauben-Kräntzlein.

Machet einen Teig an, wie zu denen krummen Strauben, er seye gleich wie zu denen weissen, oder aber andern zuvor beschriebenen Strauben; Lasset ein Schmaltz in einem Pfannlein heiß werden, stellet einen höltzernen Zapffen mitten in das Pfännlein; Giesset den Teig in ein Triechterlein, fahret damit um den Zapffen in das heisse Schmaltz herum; Wann es nun ein wenig gebachen ist, und gelb werden will, so ziehet den Zapffen heraus, und wendet das Strauben-Kräntzlein subtil um, damit es auf der andern Seiten auch schön gelb werde, bestreuet sie mit Zucker und traget solche zu Tisch.

53. Krumme Strauben, mit Mandeln.

Nehmet vier Löffelein voll Mehl, und zwey Loth gar klein und zart mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln; Zerklopffet das Weisse von drey Eyern, und zugleich das Mehl und die Mandeln mit darunter, wiewohl es besser seyn soll, wenn man die Eyer zu erst an das Mehl, und hernach die Mandeln darunter rühret. Ist der Teig zu dick, so schlaget noch von ein oder zwey Eyern das Weisse daran, es muß aber selbiger etwas zähe werden; Ist er noch zu dick, so machet ihn folgends mit Rosen-Wasser an, wie einen andern Strauben-Teig; Zuletzt rühret, nach Belieben, einen Zucker darunter, zettelt selbigen mit einem Triechter in das Schmaltz, bachet ihn geschwind heraus, und bieget dann die Strauben über ein Wälcherholtz.

54. Strauben mit und ohne Aepffel.

Swiere ein schönes Mehl mit einem halben Seidlein oder Vierkel-Maaß guten Raum oder Kern an, schlage drey oder vier Eyer daran, mache sie nicht zu dick, sondern wie einen gemeinen Strauben-Teig, saltze es, wirff ein Händlein voll, entweder rund- oder würfflicht-geschnittener Aepffel darein; Mache dann in einem Pfännlein, so groß als du die Strauben verlangest, ein Schmaltz heiß, und zettele vorbesagten Teig, zusamt denen darunter gemischten Aepffeln, darein, daß die Strauben schön krauß werden, lasse selbige schön liecht-gelb bachen, und streue, wenn sie fertig sind, und in eine Schüssel gelegt worden, Zucker darauf. NB. Wem die Aepffel unter diesen Sträuben nicht anständig, der kan sie auch heraus lassen, und die Strauben nichts desto weniger besagter massen verfertigen und abbachen.

55. Güldene

55. Güldene-Schnitten.

Schneidet ein Eyer-Brod, entweder einen Gogelhopffen oder Eyer-Kuchen, zu Plätzen; Zerklopffet hernach drey oder vier Eyer in einem Häfelein, saltzet sie ein wenig, zuckert solche, giesset Rosen-Wasser, nach Belieben, daran, und rühret selbiges wohl untereinander. Ziehet die Schnitten zuvor durch einen Raum oder Kern; Nehmet dann einen erdenen Teller oder Schüssel, giesset die gerührten Eyer darein, und ziehet die Schnitten ebenfalls dadurch, und zwar einen, zwey oder mehr / so viel man nemlich auf einmahl bachen kan, und so fort. Lasset indessen ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, und wieder ein klein wenig erkuhlen / leget die durchgezogene Schnitten darein, und bachet selbige schön gelb heraus.

56. Güldene Schnitten, auf andere Art.

Nehmet einen guten Kern oder anders gute Milch, schlaget Eyer daran, klopffet es wohl untereinander, thut Zucker und Rosen-Wasser darzu; Schneidet breite Schnitten von Semmeln oder Eyer-Brod, und weichet sie in diese Eyer-Milch; Alsdann hebet sie mit einem Fisch-Schäuffelein in eine Pfanne, bachet solche schön gelb heraus, und streuet Trisanet darauf. NB. Man kan diesen Teig zu denen Schnitten, auch ohne Kern, nur allein mit Rosen-Wasser anmachen, doch sollen sie von dem Kern etwas mürber werden. Ingleichen kan man auch das Rosen-Wasser, weil es nicht jederman anständig, davon lassen.

57. Güldene Schnitten, noch anderst.

Schneidet Schnitten von einer Semmel oder Weck, ziehet sie ein wenig durch ein Wasser, (oder man kan sie auch durch einen Wein ziehen, und dann unter die Eyer etwas Zucker rühren) leget selbige darnach in zerklopffte Eyer, und bachet sie schön gelb aus Schmaltz; Machet hernach in einem Schüsselein eine süsse Brüh von guten Wein und Trisanet darüber. NB. Oder, man kan sie auch / nach Belieben, nur also trocken geben, und auf den Tisch tragen.

58. Güldene Schnitten, auf eine andere Weise.

Nehmet eine Semmel, schneidet solche überzwerch entzwey, und dann wieder an den breiten Ort dünne Schnitten daraus; Indessen zerklopffet etliche

etliche Eyer, rühret Zucker und Rosen-Wasser darunter, giesset auch einen guten süssen Raum oder Kern darzu, und machet es fast an wie zu einer Eyer-Milch oder Eyer-Käß; Ziehet dann die Schnitten dadurch, bestreuet sie, wann sie durch die Eyer gezogen sind, auf beyden Seiten mit einem schönen Grieß; Hernach machet ein Schmaltz heiß, bachet diese Schnitten schön hell heraus, und streuet, wann sie aus der Pfannen kommen, weil sie noch warm sind, alsobald Zimmet und Zucker darauf.

59. Semmel-Schnitten.

Nehmet Semmeln, schneidet Plätze daraus, giesset ein wenig Milch in ein Schüsselein, ziehet die Plätze dadurch, und leget sie in eine Schüssel, oder auf einen erdenen Teller, thut ein Mehl in eine Schüssel, mischet zwey oder drey Löffel voll sauren Raum oder Milchram darunter, schüttet ein wenig weisses Bier und Milch darzu, saltzet und rühret den Teig starck ab, daß er fein glatt werde; Alsdann giesset noch ein wenig Milch daran, und rühret sie ferner untereinander, damit der Teig nicht zu dick, auch nicht zu dünn, sondern wie ein Strauben-Teig, werde; Duncket nachmahl die Semmel-Schnitten darein, und bachet sie wohl heiß.

60. Semmel-Schnitten, auf andere Art.

Die Semmel schneidet zu dünnen Schnitten, machet hernach den Teig mit schönen Mehl, dünner Milch und Eyern an, die Milch aber muß nicht zu kalt, auch nicht zu heiß seyn, sonst werden sie schmaltzig, sowohl als wenn man eine dicke Milch darzu gebrauchet; Es muß aber selbige so heiß seyn, daß man einen Finger darinnen leiden kan, schlaget hernach Eyer, doch nicht zu viel, daran, und machet den Teig an, aber nicht zu dünn, sonst lauffen sie nicht auf, saltzet ihn. Machet indessen ein Schmaltz heiß, duncket die Schnitten in den Teig, und leget sie in das heisse Schmaltz, giesset selbiges offt auf, bachet aber über zwey oder drey Schnitten auf einmahl nicht ab.
NB. Beliebt es, so kan man erst-besagte Schnitten, ehe sie durch den Teig gezogen werden, durch eine dünne Milch ziehen, und unter den Teig etwas klein-zerriebenen Salbey rühren.

61. Gefüllte Semmel-Schnitten.

Schneide Semmeln zu dünnen Schnitten, streiche eine Füll von Mandeln oder Latwergen darauf, oder auch von eingerührten Eyern mit Wein-

beeren oder Corinthen, welche von diesen belieben; Lege einen andern Schnitten darüber, ziehe sie durch zerklopffte Eyer, oder sonst ein anständiges Teiglein, und bache sie aus Schmaltz, so sehen sie wie andere gemeine Schnitten, und sind doch inwendig gefüllt.

Oder:

Nehmet einen oder mehr Spitz-Wecken, schneidet länglichte Schnittlein daraus; Feuchtet solche mit Wein an, schwinget sie in Mehl und bachet selbige; Giesset einen Wein in ein Häfelein, streuet Zucker, etwas Saffran und Trisanet, auch, so es beliebt, klein-geschnittene Mandeln, Rosinen und Weinbeerlein oder Corinthen darein, lasset sie miteinander aufsieden. Leget dann die gebachene Spitz-Wecken in eine Schüssel auf glüende Kohlen, aber nicht zu lang, damit sie nur ein wenig in der Brüh erweichen; Wenn sie nun zu Tisch getragen werden sollen, so streuet ein Trisanet darauf. NB. Auf diese Weise können auch die Gogelhopffen gebachen werden.

62. Bretzen zu bachen.

Nimm Eyer-Bretzen oder Eyer-Ringe, lege solche in eine flache Schüssel, giesse Wein oder Milch daran, lasse sie darinnen so lange weichen, bis daß sie die Milch oder den Wein wohl an sich gezogen haben; Hernach nimm sie wieder heraus, und lege sie auf einen Teller, daß sie etwas absehen, bestreue solche mit Zucker, Zimmet, und schönen Mehl, aber der Zucker muß wohl vorschlagen, sodann bache sie aus Schmaltz. NB. Es können die Semmeln auch auf eben diese Art gebachen werden, wenn man sie nemlich vorher in vier Theile zerschneidet, und auf solche Weise, wie erst gedacht worden, damit verfährt.

63. Aepffel in Brod zu bachen.

Schähle und schneide die Aepffel fein dünn, röste sie in Schmaltz, und rühre selbige fein glatt ab, thue kleine Rosin, auch Zucker und Zimmet darunter; Wenn nun alles wohl durcheinander geröstet ist, so nimm ein kleines rundes Brod, ohngefehr vor zwey Pfennige, schneide es in Schnitten, mercke aber, wie du es abschneidest, so müssen sie wieder aufeinander kommen und gelegt werden. Giesse einen Wein an die Aepffel, und mache ein kleines höltzernes Spießlein, stecke die Schnitten, wie sie aufeinander

geho-

gehören, daran, hebe sie ein wenig auf, und bestreiche einen Schnitten nach dem andern mit denen Aepffeln, und thue sie wieder zusammen. Nach diesem lasse einen Wein sieden, und giesse darvon an ein schönes Mehl, daß es wie ein Strauben-Teig wird; In diesen Teig nun duncke das Brod, und bache es in einer flachen Pfannen im Schmaltz, rühre es stets auf, daß es sich nicht anhänge; Wenn es nun gut gebachen ist, so ziehe das Spießlein heraus, dann bleibt es gantz, und ist fertig. NB. Man kan auch noch kleinere Brod nehmen, auch ein Ey in den Teig thun. Wenn man will, kan man auch das Brod überzwerch in Schnitten schneiden.

64. Semmel-Küchlein.

Nehmet neugebachene weisse Semmeln, Laiblein, oder auch einen Weck, schneidet die Rinde rings herum ab, daß nur die Brosam daran bleibe; Dann schneidet aus der Brosam länglichte und runde Stücklein, als wie die Stritzeln, und zwar aus einer Semmel ungefehr sechse; Wenn man sie gantz rund kan machen, so sehen sie wohl am schönsten, es gehet aber sehr viel ab; Hernach klopffet etliche Eyer, giesset ein klein wenig Rosen-Wasser, und gute Milch oder Kern daran, zuckert selbige, und rühret sie wohl untereinander; Leget die geschnittene Semmeln auf einen zinnernen Teller oder Schüssel, giesset die Eyer darüber, kehret die Semmeln offt um, daß sie wohl weich werden, und die Eyer eindringen können. Wenn sie nun weich worden, so reibet die Rinde von einem Weck, wältzet die eingeweichten Semmeln darinnen herum, so werden sie krauß, und bachet solche dann nacheinander aus einem Schmaltz schön gelb heraus. NB. Wenn es beliebt, kan man diese Schnitten, an statt der Eyer, in einem Wein weichen, welcher aber zuvor wohl gezuckert worden; Alsdann unter das geriebene Brod ein gutes Trisanet mischen, die eingeweichten Schnitten, wie vorgedacht, darinnen umkehren, und ferner heraus bachen, wie schon gemeldet worden.

65. Semmel-Küchlein, auf andere Art.

Schneidet von einer altgebachenen Semmel die Rinde herab, und aus der hinterbleibenden Brosam vier Theile; Zerklopffet drey Eyer in so viel Löffeln voll süsser Milch oder Raum, saltzet sie ein wenig, weichet die Semmel darein, giesset sie offt herab und wieder darüber, kehret solche um, daß sie wohl weich werden. Lasset ein Schmaltz heiß werden, und wieder ein wenig erkalten, leget sie dann ein, und bachet sie langsam ab. NB. Auf einen gantzen Tisch gebrauchet man zu diesen gebachenen Küchlein vier

Semmeln und zwölff Eyer, auch so viel Löffel voll Milch oder süssen Raum.

66. Gebachene Semmeln, noch anderst.

Nehmet neugebachene Semmeln, die nicht sehr braun sind, hohlet sie aus; Weichet das Ausgehohlte in Kern, schlaget zuvor zwey Eyer daran, würtzet sie mit Muscatenblüh, Zimmet und Zucker, oder thut ein Trisanet darunter; Füllet sie hernach wieder in die ausgehohlten Semmeln, und bachet sie im Schmaltz.

67. Laiblein zu bachen.

Nimm ein Laiblein, schneide oben ein Plätzlein herab, hohle die Brosam alle heraus, bröckele sie klein, und gieß einen süssen Wein daran; Drucke sie hernach wieder aus, hacke sie, mit einer Hand voll abgezogenen Mandeln und einen süssen Apffel, klein; Nimm einer Welschen Nuß groß Butter, röste die Mandeln und Aepffel darinnen, thue sie in das ausgehohlte Laiblein, lege von dem ausgehohlten Laiblein oder Brod darein, und streue allezeit zwischen eine Lage Zimmet und Weinbeerlein, so lang, biß die Semmel voll wird, und thut wieder ein klein wenig Butter darauf, decket das Plätzlein wieder darüber, setzet es ins Oefelein, und lasset es eine halbe Stunde bachen.

68. Pfannen-Zelten.

Machet einen Teig von schönen Mehl und Milch an, die Milch aber zuvor heiß; Werffet ein Stücklein Schmaltz darein, saltzet das Mehl, und rühret es mit obgedachter Milch an; Schlaget ein halbes Ey darzu, (dann man darff zu einer grossen Schüssel voll dieser Küchlein, über zwey Eyer nicht nehmen,) auch muß der Teig nicht zerklopffet, sondern nur gerühret, auf einem Bret abgewircket, und in einer Gleichen und Dicken ausgewälchert werden, (sie müssen aber ungefehr wie die runden Heffen-Küchlein, doch etwas dünner seyn;) Bachet dann diese Zelten ab, lasset sie, wann sie aus dem Schmaltz gehoben, wohl vertrocknen; Lege selbige zu solchem Ende auf ein Papier, daß das Ferte davon ablauffe. NB. Hierbey ist zu erinnern, daß man den Teig wohl trocken anmacht, und nicht zu viel Eyer darzu nehme, auch die Milch siedend-heiß darunter rühre, so lauffen sie auf beyden Seiten schön auf.

69. Gebrannte Küchlein.

Giesse ein reines Wasser in eine Pfanne, saltze es, wirff ein Stück Butter hinein, und laß sieden; Schütte es hernach an ein Mehl in eine Schüssel, und rühre selbiges wohl ab, daß es ein glatter Teig und so dick werde, daß er das Wasser anschlucke; Lasse hernach ein klein wenig Schmaltz in einem Pfännlein wohl heiß werden, schütte den Teig darein, und brenne ihn so lang ab, bis er wohl ertrocknet ist. Lege nach diesem den Teig in eine Schüssel, und etliche Eyer in ein laulichtes Wasser, schlage, wann sie warm sind, eines nach dem andern in den Teig / daß derselbige schön glatt wird, rühre ihn geschwind ab, daß er nicht erkalte. Lege die Küchlein hernach mit einem eisernen Löffel, so zuvor in das Schmaltz geduncket worden / in ein Schmaltz, das nicht zu warm noch zu kalt ist, und bache selbige, wann sie aufgegangen sind, fein langsam ab.

70. Gebrannte Küchlein, auf andere Art.

Zwieret das Mehl mit einem laulichten Wasser an, wie zu einem Strauben-Teig, saltzet es, lasset hernach ein wenig Schmaltz, etwan einer Welschen-Nuß groß, in einer Pfannen zergehen, und wieder kalt werden, giesset den Teig darein, brennet ihn wohl, daß er nicht stinckend werde; Leget selbigen nachmahl in eine Schüssel, klopffet und machet ihn mit warmen Eyern zu einer rechten Dicke an, und bachet die Küchlein, wie schon gemeldet worden.

71. Gebrannte Küchlein, noch anderst.

Nehmet zwey gute Hände voll schönes Mehl, zwieret es mit kalten Wasser, oder aber kalter Milch an, so werden sie nicht schmaltzig; Schlaget dann drey oder vier Eyer darein, (wiewohl man sie auch davon lassen kan,) saltzet sie, und machet den Teig in der Decken wie einen Strauben-Teig; Lasset in einer Pfannen zweyer Eyer groß Schmaltz heiß werden, damit sich derselbige nicht anlege, giesset den Teig darzu hinein, und röstet oder brennet ihn etwan eine Viertel-Stund, bis er sich an der Pfannen ablöset, und nicht mehr nach Mehl riechet; Man muß aber wohl acht haben, daß er nicht anbrenne und stinckend werde; Leget ihn nach diesem in eine laulichte Schüssel, und schlaget Eyer daran, so zuvor in einem warmen Wasser eine Weile gelegen, und zwar eines nach dem andern, bis der Teig wohl gerührt und glatt wird; Sollte er von drey oder vier Eyern zu dick seyn,

kan man noch eines daran schlagen / darnach ein kleines eisernes Löffelein nehmen, schmaltzig machen, den Teig fein rund damit in das Schmaltz, so nicht gar heiß ist, legen, und wann sie gegangen sind, langsam ausbachen; Wenn nun eine Lage heraus gebachen, so leget noch ein wenig frisches Schmaltz zu dem andern in die Pfanne, selbiges damit abzukühlen, und leget alsbald wieder eine neue Lage, doch über fünff oder sechs nicht auf einmahl, darein, dann sie lauffen sehr auf; Haltet die Pfanne wieder ein wenig über das Feuer, gleich wie im Anfang, daß sie gehen; Leget die Küchlein auf ein reines Tuch, oder aufgeschnittenes Brod, daß sich das Schmaltz heraus ziehe; Traget sie hernach alsobald zu Tisch / oder aber setzet sie auf einen warmen Ofen / so bleiben sie rösch. NB. Man muß aber als einen besondern Handgriff wohl Achtung geben, daß man die Eyer nicht eher in den Teig schlage oder anrühre, bis derselbe zuvor gehöriger massen abgeröstet worden.

72. Länglichte gebrannte Küchlein.

Zu denen länglichten gebrennten Küchlein kan man den Teig allerdings anmachen, wie den zuvor beschriebenen; Nur ist dabey zu mercken, daß, wann man selbige einlegen und bachen will, man zuvor einen zinnernen Teller mit warmen Schmaltz begiesse; Dann von dem Teig einen Löffel voll darauf lege, selbigen mit einem Messer länglicht forme, wie die Käß-Stritzeln, und sodann, besagter massen, gleich denen obigen ausbache.

73. Ein gutes Gebachenes.

Thue schönes Weitzen-Mehl, so viel du willt, in eine Schüssel, giesse ein wenig sauern Kern daran, rühre es mit ein wenig Saltz wohl untereinander, daß es ein dünner Teig werde, thue ihn in heisse Butter, röste solchen, bis er wohl trocken wird, hernach schlage Eyer in den Teig, reibe ihn in einer Schüssel, und stosse ihn in einen Mörßner, bis er fein lind wird; Nimm einen glatten Teller, giesse eines Messerrücken dick von den Teig darauf, nimm ein glattes Höltzlein, streiche den Teig damit in die heisse Butter, so gehen sie schön auf, und werden gut.

74. Wasser-Bläßlein zu bachen.

Saltzet ein Wasser in einem Häfelein, werffet eine frische Butter oder Schmaltz hinein, lasset es sieden; Dann zwieret von dem schönsten Mehl, etwas in eine Schüssel, mit obigen siedenden Wassen an, und rühret

selbiges ferner hernach mit Eyern ab, leget sie aber zuvor in ein warmes Wasser; Rühret den Teig bis er schön glatt wird; Dann machet ein Schmaltz heiß, lasset es aber wieder ein wenig erkühlen; Leget den Teig mit einem eisernen Löffel, wie die gebrennten Küchlein, ein, bachet sie fein kühl ab, und gebet zuletzt eine bessere Hitze. NB. Von diesem jetzt-beschriebenen Wasser-Bläßlein-Teig, kan man eben dergleichen länglichte Küchlein oder Stritzeln anmachen; Wie von den Teig, zu denen gebrennten Küchlein.

75. Wasser-Bläßlein zu bachen, auf andere Art.

Lasset ohngefehr ein halb Seidlein, oder eine Viertel-Maas Wasser, samt einer Welschen Nuß groß frisches Schmaltz, in einem Pfännlein wohl heiß werden, aber doch nicht sieden; Rühret über dem Feuer nicht gar einen Seidel-Becher voll schönes Mehls, nach und nach, darein, und trocknet ihn also ab; Man muß sich aber selbst zu helffen wissen, daß der Teig nicht zu dick und nicht zu dünn werde; Rühret ihn nachmahl mit Eyern, welche zuvor in warmen Wasser gelegen, ab, lasset den Teig immerzu auf einem warmen Wasser stehen, und bachet ihn, wie gedacht.

76. Erbsen zu bachen.

Nimm ein wenig schönes Mehl, ein Ey, etwas Rosen-Wasser und Zucker, mache es mit Saffran gelb, rühre es untereinander zu einen Teig, nimm davon, und wälchere in denen Händen kleine Stücklein/denen Erbsen gleich/bache sie in Schmaltz, daß sie fein gelb seynd.

77. Aufgelauffene runde Küchlein.

Röstet das schönste Mehl im Schmaltz, bis daß es fast will gelb werden, nehmet aber ja nicht zu viel Schmaltz, sondern nur so viel darzu, daß das Mehl damit befeuchtet werde, wie ein Mus; Indessen leget Eyer in ein warmes Wasser, und zwar zu einem Löffel voll Mehl, ungefehr ein einiges Ey; Wenn nun das Mehl geröstet, darff selbiges nicht zuvor abkühlen/sondern die Eyer müssen gleich daran gerühret oder geklopfft, und der Teig stets warm behalten werden, auch in der Dicken seyn, wie ein Strauben-Teig; Zu solchem Ende lässet man einen Napff oder eine Schüssel recht warm werden, stellet sie nach diesem wieder in ein heisses Wasser, und machet den Teig darinnen an, daß er stets warm bleibet, oder man kan ihn auch gleich in der Pfannen, auf einer kleinen Glut, mit denen Eyern wohl

glatt

glatt abrühren; Doch ist es am sichersten in der Schüssel, damit er nicht so bald anbrenne; Schlaget aber die Eyer auch nicht alsobald alle daran, sondern zerklopffet sie zuvor in einer Schüssel, und rühret sie nacheinander in den Teig, saltzet ihn; Machet ein Schmaltz in einem tieffen Pfännlein heiß, duncket einen eisernen Löffel, mittelmäßiger Grösse, auswendig in das Schmaltz, und giesser hernach ein wenig Teig mit einem kleinen höltzernen Löffel aussenher auf erst-besagtem eisernen Löffel, daß es fein rund seye, fahret damit augenblücklich in das heisse Schmaltz, und giesset über dem Feuer stetig auf; Wenn nun diese Küchlein schön gelb-braun sind, so leget solche heraus auf ein reines Tuch, oder aufgeschnittenes Brod, daß sich das Schmaltz heraus ziehe, und hernach in eine Schüssel; Setzet selbige auf einen Ofen, und traget sie zu gelegener Zeit zu Tisch.

78. Kugel-Küchlein.

Nimm halb Weitzen- und halb Semmel-Mehl, das fein rein ist, schlage Eyer in ein Häfelein, giesse Rosen-Wasser daran, klopffs untereinander, giesse es ins Mehl, rühre es wohl, schneide Zibeben / ein wenig gewaschene Weinbeere, Trisanet, mache sie so dick wie Käs-Küchlein, saltze sie ein wenig, mache selbige rund, und lege sie ein, doch nicht zu heiß, schneide Mandeln länglicht darunter; Wenn solche nun gebachen sind, so reibet ein Lebküchlein, giesse Wein daran, thue Zucker und Trisanet darein, lasse es sieden, lege die Küchlein in eine Schüssel, und giesse diese Brüh darüber.

79. Spritzen-Küchlein.

Nimm ein halb Seidlein oder Viertel-Maas Kern oder süssen Raum, wirff ein Plätzlein Schmaltz, einer Nuß groß, darzu hinein, lasse sie nur in einer Pfannen heiß werden, aber nicht gar sieden, sonst lauffet der Teig nicht geschwind auf, saltzet ihn; Rühre darnach ein gut Theil schönes Mehl, das nicht fliesset, ungefehr fünff guter Hände voll / darein, bis es die Milch gar einschlucket, daß es nicht kan gerühret werden, sondern der Teig starck wird; Lasse ihn dann in der Pfannen wohl trocknen, siehe aber, daß er sich nicht anleget, oder schwartz wird. Wenn er nun trocken ist, und nicht mehr nach Mehl riechet, schlage in einer Schüssel, nach und nach, soviel Eyer daran, bis er recht in der Dicken zum Spritzen ist, und zwar nimm zu obgemeldten Teig vier Eyer; Wenn das Mehl nicht fliesset, kan man ihn dünner machen; So er aber zu dick ist, und nicht gehen will, muß man mit mehrern Eyern helffen, leget aber selbige zuvor in ein warmes Wasser, daß sie

warm

warm an den Teig kommen. Wenn man nun den Teig anrühret oder zertreibet, so thut mit einem Löffel wohl lange Striche, so wird er bald glatt; Ist er zu dünn, setzet ihn auf einen Hafen mit warmen Wasser / so wird er dicker, er muß aber schön glatt abgerühret werden; Dann netzet die Spritzen rings herum mit einem heissen Schmaltz, und schmieret die Bixe aussen um den Stern, wie auch den Stämpffel, mit Butter; Lasset ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, und wieder ein wenig erkühlen; Dann füllet von dem Teig in die Spritzen, drucket ihn wohl hinab, und haltet indessen das Löchlein an dem Stern, unten in der Spritzen, zu / drehet und drucket oder spritzet zugleich den Teig in die Pfanne in die Runde herum, wie einen Schnecken, und bachet ihn also fein langsam ab. NB. Hierbey muß absonderlich beobachtet werden, daß das Schmaltz nicht zu heiß, auch nicht zu kalt seye; Dann / ist es zu kalt, so sitzen die Küchlein nieder; Ist es aber zu heiß, so erharten sie, und lauffen nicht auf. Ingleichen auch, wenn man den Teig in die Spritzen fässet, muß man ihn wohl zusammen hinab drucken, das Löchlein an dem Stern der Spritzen, wie gedacht, zuhalten, und den Stämpffel in dem Drucken zugleich drehen, sonst reissen sie ab.

80. Spritzen-Küchlein, auf andere Art.

Lasse ein halbes Seidlein blaue Milch sieden, thue Mehl darein, daß es dick werde, klopffe es so fort in ein einer Schüssel; Setze die Eyer auf den Ofen, daß sie warm werden, klopffe sie in einem Hafen, saltze es, nimm das Vögelein heraus, giesse die Eyer nach und nach in den Teig, und rühre alles wohl ab, daß keine Bützlein darinnen bleiben; Doch muß er dicker gemacht werden, als sonst zu denen gebrannten Küchlein; Fülle den Teig hierauf in die Spritzen, drucke ihn in das Schmaltz, und fahre damit zugleich in die Runde herum, du must aber schnell zudrucken, und eine weite Pfanne nehmen, zumahl wenn du sie groß haben willt; Kehre die Küchlein um, und bache sie also schön liecht heraus.

81. Spritzen-Küchlein, noch anderst.

Nehmet eine blaue Milch, oder auch nur ein frisches Wasser, thut einer Welschen Nuß groß Schmaltz zu den Wasser, oder auch ein wenig mehr daran, saltzet und lasset sie sieden; Streuet schönes Mehl darein und brennet oder röstet den Teig wohl, wie bey den gebrennten Küchlein; Klopffet hernach denselben in einer Schüssel mit Eyern, so zuvor im warmen

Wasser gelegen, wohl ab, dann das Klopffen ist ihm am allerbesten; Es muß aber dieser Teig ein wenig dicker seyn, als ein Strauben-Teig, und zu einer Maas Milch ohngefehr acht Eyer genommen / zuvörderist aber beobachtet werden, daß man den Teig stets fein warm auf einem warmen Wasser behalte; Dann machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und schmieret die Spritzen zusamt dem Holtz inwendig mit heissen Schmaltz füller von dem angemachten Teig in die Spritzen / drucket oder spritzet sie in die Pfanne, wie vorgedacht, und bachet selbige dann ferner, aber nicht zu heiß, auch nicht zu kalt, auf die bereits beschriebene Weise.

82. Spritzen-Küchlein, mit Mandeln.

Stosset ein Viertel-Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab, mischet zwey Händlein voll Semmel-Mehl / und ein Händlein voll Weitzen-Mehl darunter, schlaget zwey Eyerdötterlein daran, rühret selbige untereinander; Wann der Teig zu dick ist, so giesset ein wenig Rosen-Wasser zu, und zuckert ihn. Füllet diesen Teig in eine höltzerne Spritzen, und spritzet selbigen in einen breiten eisernen Löffel, der schmaltzig ist, in die Runde herum; Leget die Küchlein nachmahl in das Schmaltz, und lasset sie bachen.

83. Spritzen-Küchlein, mit Mandeln, auf andere Art.

Thue ein Seidlein gute Milch in eine Pfanne, und gar ein wenig Schmaltz, etwan einer Nuß groß, darzu, lasse es sieden, streue das Mehl darein, trockne den Teig schön glatt ab, wie zu denen gebrannten Küchlein, thue ihn in eine warme Schüssel, schlage fünff oder sechs Eyer daran, sie müssen aber vorher im warmen Wasser gelegen seyn, anbey stosse ein Viertel-Pfund Mandeln / rühre sie mit einem Löffel voll Rosen-Wasser und zwey Löffel voll Zucker ab / hernach rühre sie an den Teig, saltzet ihn nach Belieben, stelle die Schüssel in ein warmes Wasser, daß der Teig nicht erkalte, fülle die Spritzen mit Teig, spritze ein Küchlein in das Schmaltz, und bache sie fein langsam und schön gelb heraus. NB. Wenn es beliebt, bestreuet man sie zuletzt mit Zucker.

84. Schart-Küchlein.

Nehmet auf einen Tisch acht Eyer, zerklopffet sie wohl, schüttet soviel Eyer-Schalen voll Mehl darzu, rühret oder zerklopffet sie wohl untereinander;

der; Machet dann von dem schönsten Mehl einen Teig in einer Schüssel an, in der Dicken wie den Strauben-Teig, und saltzet ihn; Hernach machet in einer Pfannen, die ein wenig weit ist, oder aber in einem Schart, ein Schmaltz heiß, schüttet den Teig darein, und lasset ihn allgemach auf einer Glut abtrocknen, daß er sich schneiden lässet, (man muß aber fleißig acht haben, daß er sich nicht anbrenne,) dann nehmet ihn heraus auf einem Teller, schneidet lange Stücklein daraus, fast wie die gewollene Küchlein; Lasset ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, bachet selbige, und begiesset sie immerzu mit Schmaltz.

85. Schart-Küchlein, auf andere Art.

Zu acht Eyern nehmet sechzehen Eyer-Schalen voll Milch, die nicht gesotten ist, und zwey Eyer-Schalen voll Brandwein, oder aber den vierten Theil von einer Maas Milch, acht Eyer, und ein wenig Brandwein, zerklopffet alles untereinander, saltzet es; Machet mit einem schönen Mehl in einer Schüssel diesen Teig ein wenig dünner an, als einen Strauben-Teig; Thut ein Stück Butter oder Schmaltz in einem Schart oder Pfannen, lasset sie aber nicht zu heiß werden, leget den Teig darein, setzet ihn auf eine Kohlen, bis er dick wird. Man muß aber acht haben, daß er nicht anbrenne; Dann nehmet ihn heraus, schneidet das Braune herab, und das übrige zu länglichten Stücklein, leget sie in das Schmaltz, bachet solche fein kühl ab; Zuletzt aber gebet eine etwas stärckere Hitze.

86. Schart-Küchlein, noch anderst.

Nehmet eine Achtel-Maas dicke Milch und drey Eyer, kloffet es wohl untereinander; Machet dann von einem schönen Mehl einen Teig an, in der Dicke wie einen Strauben-Teig, saltzet ihn, und lasset ein wenig Schmaltz in einer Pfannen zergehen, schüttet den Teig darein; Setzet selbigen auf einen Dreyfuß über eine Glut, decket eine Stürtze oder Blech darüber, und leget ebenfalls ein wenig Glut oben darauf, lasset ihn also langsam bachen; Nehmet ihn heraus, schählet die Rinde auf das dünneste herab, und schneidet aus dem übrigen Stücke, so groß, als man sie haben will, leget selbige in eine Pfanne mit Schmaltz, oder in einen Schart, (man kan aber über ein oder zwey nicht auf einmahl in die Pfanne legen, dann sie werden zu groß, und lauffen allzu sehr auf) leget sie wohl kalt hinein, wie die gewollene Küchlein, giesset immerzu mit dem Löffel Schmaltz darauf, und lasset

set selbige bachen. NB. Diesen Teig kan man auch in eine Bixe von Blech füllen, und im Wasser absieden, wie im folgenden mit mehrern zu ersehen.

87. Schart-Kräntze.

Zu sieben Eyern, nehmet so viel Eyer-Schalen voll Milch, klopffet beydes wohl untereinander; Machet dann mit einem schönen Mehl in einer Schüssel, und vorbesagten zerklopfften Eyern, mit der Milch, einen Teig an, in der Dicke wie einen Strauben-Teig. Ehe man aber selbigen rühret oder anmachet, muß man zuvor ein wenig Brandwein, und schöne helle scharffe Lauge unter den Teig giessen, dann folgends mit denen zerklopfften Eyern und mit der Milch gar abrühren, daß er seine rechte Dicke bekommt; Nach diesem schmieret eine darzu gehörige Bixe mit Schmaltz, und giesset von diesem Teig darein; Setzet die Bixe in ein siedendes Wasser, und ein Gewicht oben darauf, lassets einsieden, bis sich der Teig schneiden lässet, darnach schüttet ihn aus der Bixe heraus, und drucket mit einem Eisen in der Mitten ein Loch durchaus darein, schneidet zuvor eines Fingers dick in der Mitten ein rundes Stück heraus / und machet überall mit einem Messer auf der Seiten kleine Ritzlein in den Teig. Wenn man aber ein Bixe von Blech, wie erst-gedacht, inwendig mit einem dicken Zapffen hat, so giebt es von sich selbst in der Mitten ein Loch; Dann darff man die Kräntze nur eines Fingers dick abschneiden, und, wie erst-gedacht, allein auf einer Seiten mit einem scharffen Messer Creutz-weiß hin und wieder ritzen. Hierauf machet in einer Pfannen, die ziemlich weit und groß ist, ein gut Theil Schmaltz heiß, lasset es wieder ein wenig erkühlen; Leget dann gedachte Kräntze nicht zu kalt, auch nicht zu heiß darein, sondern allgemach, lasset selbige etwan beyläuffig eine Stunde lang bachen, giesset aber immer mit einem Löffel auf, bis sie schön gemach ausbachen; Nehmet sie heraus, leget allezeit wieder ein wenig Schmaltz in die Pfannen / und sodann den andern Teig also zerschnitten, wie den ersten. Wenn sie nun alle gebachen sind, so schlichtet selbige in eine Schüssel aufeinander, so zierlich als es seyn kan, streuet Zucker darauf, und leget, so es beliebt, Käs-Küchlein neben herum.

88. Schart-Kräntze, auf andere Weise.

Man nehme vierzehen Eyer, ein Achtel des schönsten Mehls, zwey halbe Eyer-Schalen voll Milch, und eine halbe voll scharffer Laugen und Saltz; Hernach rühre man den Teig an, zerklopffe ihn wohl, und mache selbigen in der Dicken wie einen Strauben-Teig; Hierauf schmiere man

eine

eine Bixe inwendig mit ein wenig Schmaltz, schütte den Teig darein, setze die Bixe in eine Pfanne mit siedenden Wasser, oder in einen Hafen, daß das Wasser darüber gehe, oder man giesse das Wasser mit einem Löffel auf die Bixe, doch also, daß dasselbige nicht hinein dringe; Setzet ein schwehres Gewicht auf den Deckel der Bixen, lasset den Teig eine gute Stund, oder etwas länger, sieden, bis er so dick wird, daß man ihn schneiden kan. Hernach nehme man ihn heraus, und mache ein rundes Loch in die Mitte, oder bediene sich, wie im vorhergehenden schon gedacht worden, einer Bixen mit einem Zapffen, und schneide ein wenig Räutlein rings herum darein, so zerspringen sie schön im Bachen. Alsdann mache man in einer wohl grossen Pfannen ein gut Theil Schmaltz heiß, lege den Teig jedoch nicht zu warm, darein, giesse immerzu mit einem Löffel auf. Man muß wohl eine gantze Stund daran bachen, bis er langsam, wie es nöthig ist, ausbächt. Nehmet die Kräntze hernach heraus, thut noch ein wenig frisches Schmaltz in die Pfanne zu dem andern, und leget den Teig auch ein; Bachet also nacheinander so viel Kräntze, als man verlanget, leget sie in eine Schüssel, und streuet Zucker darauf.

NB. Etliche nehmen zu diesen Teig, und zwar zu sieben Eyern, sieben gantze Eyer-Schalen voll Milch, und saltzen nach Belieben, bedienen sich aber keiner Laugen; Und sollen auf diese Weise die Schart-Kräntze fast besser und mürber werden, als sonsten insgemein; Doch muß man zuletzt im Bachen ein wenig eine bessere Hitze geben, so werden sie gar schön. Oder auch, so viel man Eyer nimmt, so viel halber Eyer-Schalen voll klarer und herber Laugen, zusamt ein wenig Brandwein, muß mit darunter gemischet werden; Beydes stehet zu eines jeden Belieben, welches hiervon anständig ist, zu erwählen.

89. Sack-Küchlein zu bachen.

Nehmet sechs Eyer, und so viel Eyer-Schalen voll guten Kern, auch ein wenig Brandwein; Machet von einem schönen Mehl einen Teig an, so dick als wie einen Strauben-Teig, saltzet, und hänget ihn in einem Säcklein in ein siedendes Wasser, lasset selbigen ungefehr eine Viertel-Stund oder länger / bis er dick wird, darinnen sieden; Schneidet ihn sodann, wenn er aus dem Säcklein heraus genommen worden / viereckicht / machet auch hin und wieder Schnittlein darein; Leget diese Stücklein in das Schmaltz, so nicht zu heiß ist, sondern lasset sie, wie die Schart-Küchlein, langsam bachen, und leget das geschnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfanne; Behaltet aber den andern Teig immerzu in einem warmen Wasser, bis er ebenfalls nach

und nach aufgebachen worden. NB. Diese Küchlein kan man von denen unterschiedlichen kurtz zuvor beschriebenen Strauben- oder auch Schart Küchleins-Teigen machen, und ist nur dieser Unterschied, daß man solchen Teig zuvor in einem Säcklein siede. Wenn es beliebt, kan man ein wenig kleine Weinbeerlein oder Corinthen mit darunter rühren.

90. Sack-Küchlein zu bachen, auf andere Art.

Man nimmt Eyerdottern, Kern, Saffran, Muscaten-Blumen, ein wenig Saltz und Schmaltz, untermenget es mit soviel schönen Weitzen-Mehl, bis der Löffel recht aufgerichtet darinnen stehen kan, dieses thut man in ein Säcklein, nähet es zu, daß es wird wie ein Kissen, denn muß mans in heisses Wasser werffen, und gar kochen, hernach in Scheiben schneiden, und aus Schmaltz bachen.

91. Gewollene Küchlein.

Nimm ungefehr ein wenig mehr als ein Achtel von einem Diethäufflein, oder eine Viertel-Maas schönes Mehl, saltze es, schlage fünff Eyer daran, rühre es wohl untereinander, giesse noch etwan um einen Pfenning Brandwein darzu, rühre es ferner wohl und glatt ab; Wircke dann diesen Teig auf einem reinen Bretlein, wie gebräuchlich, untereinander, doch also, daß er etwas lehn bleibe, und sich noch ein wenig an die Finger hänge; Mache dann in einer weiten Pfannen ein Schmaltz heiß, und lasse es wieder ein wenig erkühlen; Dann schneide ein kleines Stücklein von dem Teig herab, decke indessen den übrigen eine Weile zu, daß er nicht dörr oder spröd werde; Wälchere sie länglicht, und drehe oder winde sie ein wenig; Mache drey oder vier dergleichen Küchlein auf einmahl, und wann das Schmaltz etwas erkühlet ist, so lege selbigen hinein; Schwinge die Pfanne stets herum, halte sie aber nicht allezeit über dem Feuer, so lauffen sie endlich gar gemach auf, und fangen an zu quellen; Alsdann bache sie schön liecht heraus.

92. Gewollene Küchlein, auf andere Art.

Zu zwölff zerklopfften Eyern nimm etwan einen Löffel voll Brandwein, mache den Teig mit Mehl wohl lehn an, klopffe ihn, und schneide Stücklein, wälchere selbige auf einem Bret, wie bey denen vorhergehenden gedacht worden; Blase aber das Mehl, ehe du sie in das Schmaltz legest, wohl herab,

herab, und bache sie also auf vorige Art schön gemach heraus. Oder, man kan auch zu diesen Teig, und zwar jedesmahl zu zweyen Eyern, drey Löffel voll siedend-heisses Wasser nehmen, selbiges saltzen, den Teig davon lehn anmachen, und ferner, wie gedacht, bachen.

93. Gewollene Küchlein, noch anderst.

Nimm so viel grosse Löffel voll Mehl, als der Eyer sind, und jedesmahl zu zweyen Eyern ein wenig Brandwein; Saltze den Teig, wälchere und bache die daraus formirte Küchlein auf die bereits zuvor beschriebene Art.

94. Gewollene Küchlein, auf eine noch andere Weise.

Machet einen Teig von schönen Mehl, und lauter Eyern zusammen, giesset ein wenig Rosen-Wasser darunter; Würtzet ihn mit Cardamomen und Pfeffer, rühret etwas Zucker darein; Dann wälcheret dergleichen grosse oder kleine Küchlein auf einem Bret daraus, wie schon gedacht, und bachet sie schön langsam heraus. NB. Man kan zu allen gewollenen Küchlein die Helffte gantze Eyer, und die Helffte Dötterlein nehmen, dann auf solche Weise sollen sie gar mürb werden, auch kan man sich eines Löffel voll Brandweins bedienen.

95. Kleine Küchlein in die Suppen.

Machet einen Teig an, wie zu denen gewollenen Küchlein, nur daß er etwas dicker seye, auch kan man den Brandwein, so er nicht beliebt, davon lassen; Wälchert sodann kleine runde Kügelein, wie die Erbsen, daraus, und bachet sie aus Schmaltz; Schüttet selbige in eine Schüssel, und richtet eine Käs- Krebs- oder andere beliebige Suppe darüber; Es muß aber sölche Suppe alsobald zu Tisch getragen werden, daß die Küchlein nicht verweichen, sondern annoch rösch bleiben.

96. Kleine Küchlein in die Suppen, auf andere Art.

Feuchtet ein schönes Mehl mit einem kalten Wein an, rühret den Teig mit Eyern ab, daß er etwas dicker werde als ein Strauben-Teig; Ma-

chet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, thut etwas von dem Teig in einem gelöcherten Löffel, und zettlet ihn also in das Schmaltz, hebet aber den Löffel fein hoch auf, so werden sie schön rund; Richtet dann eine siedende Fleischbrüh oder andere Suppe, nach Verlangen, darüber.

97. Kleine Küchlein in die Suppen, noch anderst.

Schüttet ein schönes Mehl in ein Näpfflein; Machet in einen Pfännlein ein Wasser siedend, werffet ein Stücklein frisches Schmaltz darzu hinein, rühret das Mehl mit diesem Wasser an, als wie man einen Mehl-Brey anzuzwieren pfleget, doch nicht so gar dünn, saltzet es ein wenig, und lasset sodann selbiges auf einem Kohl-Feuer, es sey gleich in einer Pfannen oder Schüssel, wohl abtrocknen; Dann rühret Eyer daran, die zuvor in einen warmen Wasser gelegen, daß es, wie sonst, ein recht dicklichter Teig werde/ wie der gebrannte Küchlein-Teig, der ziemlich trocken sey, daß man mit der Hand gar kleine Kügelein, wie die Erbsen, daraus formiren könne; Wenn nun die Kügelein verfertiget sind, so bachet sie schön gelb aus dem Schmaltz heraus, und richtet dann entweder eine gute Fleisch-Suppen, mit Butter und Gewürtz, oder aber eine Eyerdotter-Erbsen-Käs- oder Krebs-Suppe darüber, nach eines jeden Belieben.

98. Schneeballen zu bachen.

Nehmet ungefehr ein wenig mehr als den achten Theil eines Metzen schönes Mehl, saltzet es, schlaget vier Eyer daran, und rühret das Mehl damit ab, daß es schön glatt wird; Leget alsdann den Teig auf ein reines Bret, und wircket ihn wacker durcheinander, daß er etwas zähe wird/ wälchert ihn nachmahl in die Länge, und schneidet Stücklein daraus, wircket hernach selbige wohl, und ballet sie wieder rund; Wenn sie nun alle also zusammen gemacht worden, so decket selbige mit einem Näpfflein zu, daß sie nicht spröd werden. Alsdann wälchert eines nach dem andern, der Breite nach, fein dünn und rund, schneidet oder rädelt mit einem Rädlein etliche Strichlein darein, welche aber nicht durchaus gehen; Leget sie alle übereinander auf einen erdenen Teller, decket sie nochmahl, wie zuvor, zu, daß sie nicht spröd werden. Machet dann in einer Pfannen, von mittelmäßiger Grösse, ein Schmaltz heiß, schneidet ein langes spitziges Höltzlein, und leget nur ein einiges von denen geschnittenen Strichlein des Teiges darauf, und lasset dann

ein

ein geschnittenes Strichlein unter den Höltzlein, fasset wiederum ein anderes an, und leget es ebenfalls auf das Höltzlein, und sofort eines um das andere, bis der Platz gantz ist, leget ihn in die Pfanne, schüttelt die also aufeinander gelegte Strichlein mit dem Höltzlein in der Mitten ein wenig übersich, daß sie schön krauß werden, wendet den Schneeballen um, und bachet ihn geschwinde heraus, damit er liecht bleibe. NB. Von vier Eyern, auf vorbeschriebene Art zusammen gemacht, bekommt man vierzehen schöner Schneeballen; Etliche giessen unter den Teig ein wenig Milch, sie sollen aber von lauter Eyern mürber und besser werden.

99. Schneeballen zu bachen, auf andere Art.

Giesset an zwey gantze Eyer vier Dötterlein, ein gar schönes Mehl, und ein wenig Rosen-Wasser, zuckert sie nach Belieben, machet also einen Teig an, wie den vorbeschriebenen, jedoch etwas weniges lehner oder dünner, im übrigen wälchert und bachet ihn, wie bereits bey dem vorhergehenden weitläufftige Anweisung geschehen ist.

100. Schneeballen zu bachen, noch anderst.

Zu einen Becher Mehl nimmt man drey Eyer, drey Loth Zucker, drey Löffel voll Brandwein, und etwas weniges Saltz, von diesen nun macht man einen Teig an, wircket ihn schön aus, und schneidet Stücklein daraus, jedes zwey Loth schwehr, wälchert jedes Stücklein recht zart aus, rädelt es gantz schmahl, wie die ordentlichen Schneeballen, läsfet frisches Schmaltz in einen hohen Häfelein sieden, dann nimmt man ein solches ausgewälchertes und gerädeltes Stücklein Teig / thut es in den hierzu a parte gemachten Löffel, drehet diesen in dem heissen Schmaltz immer herum, bis der Schneeballen hübsch gelb wird.

101. Schneeballen zu bachen, auf eine andere Weise.

Nimm ein schönes Mehl, ein Seidlein gute Milch, zwey Loth frische Butter; Laß die Butter in der Milch zergehen, schlage zwey gantze Eyer darein, spridele oder klopffe sie wohl ab, schütte sie unter das Mehl, und mache einen Teig davon an, wälchere ihn dünn aus, und formire mit dem Krapffen-Rädlein Schneeballen, lege sie in den Model, und hernach

nach in das Schmaltz, und bache ihn heraus; Man muß aber den Model immer herum drehen, bis man meynet daß er fertig ist; Dann nimm den Model heraus, mache ihn auf, thue das Küchlein heraus, und so fort, bis alle Schneeballen heraus gebachen sind.

102. Schnecken zu bachen.

Nimm ein Viertel-Pfund Butter, und ein Loth frisches Schmaltz, rühre es eine gute Viertel-Stund ab, alsdann thue ein halb Loth Saltz, wie auch einen Löffel voll Milchram darein rühren. Indessen zerklopffe in einen Häfelein drey gantze Eyer, und zwey Eyerdötterlein, wohl, thue ein Achtelein Heffen unter die Eyer, rühre die Eyer und Heffen unter das abgerührte Schmaltz; Alsdann rühret man auf die Letzte zwey Seidel-Becher voll schönes Mehl darein, und klopffet den Teig wohl ab; Dann den Teig auf ein Bret gelegt, und Stücklein, zwey oder anderthalb Loth schwehr, daraus geschnitten, zu länglichten Würstlein gewälchert, auf der einen Seiten mit Eyer-Weiß bestrichen, wie einen Schnecken zusammen gerollt, bey dem Kopff mit einem Messer zwey Schnittlein darein geschnitten/ zwey in die Höhe gerichtet, daß es die Ohren bedeutem. Wenn sie nun verfertiget sind, so müssen selbige vor den Ofen gesetzet werden, daß sie ein wenig gehen. Indessen lasse ein Schmaltz ziemlich heiß werden, und wieder erkühlen, lege die Schnecken hernach in das Schmaltz, bache solche gantz langsam heraus, und trage sie zu Tisch.

103. Geblätterte Küchlein.

Machet von zweyen oder dreyen Eyern und Mehl einen Teig an, thut ein wenig zerlassene Butter darein, und saltzet ihn; Hernach wircket den Teig ab, daß er nicht gar zu lehn ist, wälchert ihn gantz dünn aus/ wie Papier, bestreichet den gantzen Platz, vermittelst eines Pinsels mit zergangener Butter, schlaget ihn zweyfach zusammen/ überwälckert ihn noch einmahl, und bestreichet den Platz, wie zuvor, überschlaget diesen zum dritten- und viertenmahl auf diese Art, rädelt viereckichte Stücklein daraus, bachet sie aus Schmaltz/ leget selbige aber nicht allzu heiß ein, so lauffen sie schön auf/ und bekommen viele Blätlein.

104. Heffen-Küchlein.

Nimm zu einen Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl neun Eyer, zerkloffe sie wohl, lasse das Mehl und die zerklopfften Eyer, samt einem halben Seidlein, oder den vierten Theil von einer Maas Kern oder Raum, warm werden; Rühre die Eyer zu erst, darnach ein halbes Seidlein, oder den vierten Theil von einer Maas Heffen, samt der Milch oder Kern, zuletzt ein halbes Seidlein warmes Schmaltz darunter, mische und klopffe solches wohl durcheinander; Doch wird der Teig besser, wenn man ihn rühret, als wenn man ihn klopffet. Wenn du nun siehest, daß sich der Teig schön von dem Beck und Löffel abledіget / so leget ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und arbeite ihn noch ein wenig untereinander, daß er sich wälchern lässet; Dann wälchere ihn, aber nicht zu dünn, und schneide oder rädle die Küchlein, so groß man sie verlanget, davon herab, lege selbige auf ein wenig zuvor warm gemachte Bretlein, lasse sie dann in einer Wärme, bey dem Ofen, noch ein klein wenig stehen / bis sie gegangen sind; Indessen machen ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, lege die Küchlein, aber nicht gar zu heiß, hinein, und zwar also, daß das obere harte Ort unterstich in dem Schmaltz zu liegen komme. Wenn nun das Küchlein zu schwimmen beginnet, so fange an aufzugiessen, und bache sie dann fein langsam in einer rechten und gleichen Hitze.

105. Heffen-Küchlein, noch anderst.

Fasset ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, ingleichen auch ein Seidlein, oder eine halbe Maas Kern, und ein halbes Seidlein, oder den vierten Theil von einer Maas weisser Bier-Heffen, etwas warm werden; Machet dann einen Teig davon, rühret ihn wohl, daß er sich abschählet, schlaget sechs Eyer daran, giesset ein Viertel-Pfund zerlassenes Schmaltz darzu, rühret es ferner durcheinander, streuet auch, wann selbiges zu dünn ist, noch mehr Mehl darein, schüttet den Teig auf ein Bret, und wircket ihn so lehn ab, als es immer möglich ist, nur daß man selbigen wälchern könne; Dann schneidet die Küchlein, so groß man sie verlanget, daraus; Machet ein Bret etwas warm, bestreuet es mit Mehl, leget die Küchlein darauf, decket selbige zu, setzet sie auf den Ofen, daß sie ein wenig gehen, und bachet sie, wie vorhin gedacht, schön langsam heraus.

NB. Etliche machen den Teig, ehe die Eyer und das Schmaltz daran gethan worden, nur mit dem Kern und der Heffen an, bis das Mehl ein

wenig eingerühret ist; Dann streuen sie etwas Mehl darauf, decken das Becken mit einem reinen Tüchlein zu, und lassen es bey dem Ofen eine Viertel-Stund nechst der Wärme gehen; Wenn er gegangen ist, so saltzen sie ihn, schlagen Eyer und Schmaltz daran, und verfertigen die Küchlein, wie schon gedacht. Wenn aber der Teig zuvor gegangen ist, so darff man solche Küchlein bey dem Ofen, ehe sie gebachen werden, nicht lang mehr stehen lassen, sonst vergieret der Teig gar zu sehr.

106. Heffen-Küchlein, auf andere Art.

Nehmet ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens schönes Mehl, zwey Loth Saltz, ein halbes Seidlein, oder eine Viertel-Maas Heffen, halb von Weissen- und halb von Weitzen-Bier, wo man sie anderst also haben kan; Dann machet mit zweyen Löffeln voll Milchram, auch mit der Heffen und Milch, zu erst den Teig an, schlaget neun Eyer daran, giesset ein halb Pfund frisches zerlassenes Schmaltz darein, rühret alles wohl untereinander, bis sich der Teig schön ablediget; Alsdann leget sie auf ein Bret, streuet aber zuvor ein wenig Mehl darauf, arbeitet ihn noch ein wenig, aber nicht lang, dann sonsten werden die Heffen-Küchlein nicht schön; Wälchert ihn dann aus, und schneidet die Küchlein, so gross man sie verlanget, daraus; Leget solche nachmahl auf ein Bret, setzet selbige so lang zum Ofen, bis sie ein wenig gehen, und bachet sie dann ferner heraus, wie bekannt.

107. Heffen-Küchlein, noch anderst.

Man nehme ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, thue die Helffte davon in einen Napff; Lasse eine Achtel-Maas Milch warm werden, und giesse selbige an ein halbes Seidlein, oder eine Viertel-Maas Heffen, rühre sodann alles untereinander, schlage zehen Eyer daran, saltze sie, und giesse zu einem jeden Ey zwey Löffel voll Schmaltz, und also an diesen Teig zwantzig Löffel voll zerlassenes Schmaltzes; Rühre hierauf alles wohl ab, bis der Teig glatt, jedoch aber nicht allzu fest wird. Dann wälchere man ihn, und schneide diese Küchlein, in beliebiger Grösse, daraus, lege selbige auf ein Bret, lasse sie beym warmen Ofen ein wenig aufgehen, und letztlichen im heissen Schmaltz allgemächlich bachen.

108. Heffen-Küchlein, auf andere Weise

Nehmet zu einem Diethäufflein schönes Mehls eine halbe Maas oder ein Seidlein Milchram, oder auch, nach Belieben, an dessen statt, einen süssen Raum oder Kern, jedoch etwas weniger, dann der Raum oder Kern netzet besser als der Milchram; Zu diesem nehmet auch ein halbes Seidlein, oder den achten Theil von einer Maas Heffen, rühret es untereinander, saltzet sie, und thut einen oder zwey Löffel voll schön gestossenen Zucker daran. Machet hernach den Teig an, jedoch nicht zu starck, rühret oder klopffet ihn nicht, wälchert ihn aus, und machet Küchlein daraus, nach Verlangen, leget sie auf ein Bret, setzet solches zum Ofen, lasset selbige ein wenig gehen, und bachet sie, wie vorgedacht. NB. Man darff aber weder Eyer noch Schmaltz an diesen Teig thun.

109. Heffen-Küchlein, auf andere Manier.

Setzet das schönste und beste Mehl auf den Ofen, und lasset es erwarmen; Schlaget hernach zu einem Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, sieben, acht, oder, wenn sie klein sind, zehen Eyer daran, giesset ein halbes Seidlein, oder eine Viertel-Maas Kern, oder gantze Milch, ingleichen auch ein halbes Seidlein Heffen, und einen guten Löffel voll Milchram darzu, rühret ebenfalls einen Löffel voll Canarien-Zucker darunter; Machet die Milch warm, und giesset sodann die Heffen darein, rühret solches untereinander, schüttet es beydes an das Mehl, machet auch die Eyern warm, schlaget solche aus, klopffet selbige, und giesset sie durch einen Seyher oder Durchschlag an das Mehl, daß die Vögel heraus kommen; Saltzet und rühret sie wohl untereinander, giesset ein Viertel-Pfund frisches Schmaltz, warm oder zerlassen, daran, und rühret es ferner, bis sich der Teig von den Becken ablöset, man darff ihn aber nicht klopffen, welches wohl zu mercken ist, sondern nur rühren, und ja nicht lang damit umgehen. Schüttet dann den Teig auf den Tisch, knötet ihn, jedoch nicht allzu viel, wälchert selbigen aus, und schneidet Küchlein daraus, so groß, als es beliebt; Leget solche hernach auf ein Bretlein, und oben ein Tüchlein darauf, decke sie damit zu, setzet selbige zum Ofen, und lasset diese Küchlein ein wenig gehen; Hernach bachet sie, wie die andern Küchlein, wender aber das Unterste, im Einlegen, übersich.

110. Heffen-Küchlein, noch anderst.

Zu einem Diethäufflein Mehl nehmet eine Viertel-Maas Heffen, drey Achtel-Maas Kern oder Raum, fünff oder sechs Eyer, und nicht gar ein Achtel-Pfund Schmaltz; Lasset den Kern und die Heffen, wie auch das Mehl, jedoch jedes in einem besondern Becken, warm werden. Hernach machet in der Mitte des Beckens, in welchem das Mehl ist mit dem Kern und der Heffen einen Dampff an, decket selbigen mit einem reinen Tüchlein zu, und lasset ihn bey dem Ofen gehen. Machet ferner den Teig mit der übrigen Heffen, Kern, denen Eyern und zergangenem Schmaltz, auf die im vorhergehen beschriebene Art, zusammen, und bachet die Küchlein heraus.

111. Heffen-Küchlein, wieder anderst.

Zerlasset ein halb Pfund Butter, aber nicht zu heiß; Alsdann sechs grosse oder acht kleine Eyer, samt einem Achtelein Hefen, und drey Löffel voll Milchram, in ein Diethäufflein Mehl gerühret, gesaltzen, den Teig fein lind ausgemacht, zu Stücklein zerschnitten, auf höltzernen Tellern vor dem Ofen gehen lassen, und bey gelinder Hitz fein langsam heraus gebachen.

112. Heffen-Küchlein, mit Weixel-Mus oder Latwergen.

Machet einen Teig an, wie selbiger Num. 104. bey der allererſten Art derer Heffen-Küchlein beschrieben worden; Nehmet dann eine Weixel-Salse oder Latwerge, welche am besten in Leipzig oder in Preßlau zu haben, oder auch wie dergleichen in diesem Buch bey denen Salsen zu finden ist, und machet selbige, weil sie etwas dick, in einer Schüssel oder Näpffein mit Rosen-Wasser und Wein etwas dünner, und rühret Zucker und Zimmet darunter; Wenn nun der Teig allerdings angemachet ist, so wälchert selbigen etwas dünner und breiter aus, als wie zu denen andern Heffen-Küchlein; Leget hernach von dieser Latwerge kleine Häufflein auf den ausgewälcherten Teig, und überschlaget sie mit demselben, wie die Raſiolen, rädelt sie dann viereckicht/ oder Rauten-weiß, wie es beliebt, lasset solche bey dem Ofen etwas gehen, und bachet sie, wie bekannt.

113. Dicke Heffen-Küchlein.

Zu einem Diethäufflein Mehl nimmt man ein Achtelein Heffen, ein halbes Seidlein Kern, einen Löffel voll Milchram, alles untereinander gegossen und warm gemacht, dann in einen Napff gethan, und auf einen Ofen wohl gehen lassen; Zerklopffet indessen zehen Eyer, setzet sie an einen warmen Ort, daß sie etwas laulicht werden; Wenn nun der Teig wohl gegangen ist, so schütte die Eyer darein, und rühre ihn wohl ab; Alsdann ein Viertel-Pfund Butter, und ein Viertel-Pfund Schmaltz zergehen lassen, darzu gethan, mit Mehl abgewircket, bis sich der Teig vom Beck ablöset; Hernach auf ein Bret gethan, und gar abgewirckt, dann ein Stück vom Teig gewälchert, eines Fingers dick, mit einem Messer die Küchlein abgeschnitten, auf ein Bret gelegt, und wieder auf den Ofen gehen lassen; Dann ein Schmaltz heiß gemacht, und wieder ein wenig abkühlen lassen, die Küchlein darein gelegt, und heraus gebachen. NB. Diese Küchlein aber müssen so eingelegt werden, wie sie auf dem Bret liegen, sonst, wenn sie umgewendet sind, lauffen sie auf/ und werden nicht dick. Sie müssen auch allmächlich gebachen werden, daß sie ausbachen.

114. Gezerrte Küchlein.

Von einem Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, einem halben Seidlein, oder eine Viertel-Maas Kern oder Milch, acht Eyer, einem halben Seidlein Heffen, und ein wenig Milchram, machet einen Teig an, wie den Heffen-Küchlein-Teig, aber viel dünner, dann er muß in den Becken bleiben; Giesset ein Viertel-Pfund zerlassenes Schmaltz daran/ saltzet ihn; Hernach machet die Hände schmaltzig, oder netzet sie mit einem Wasser, hebet dann mit denen Fingern ein wenig Teig heraus auf die Hand, ziehet und formiret sie rund, jedoch also, daß sie absonderlich in der Mitten schön dünn werden. Wenn es gefällig ist, kan man neben herum Spitzen darein schneiden; Auch unter den Teig Weinbeerlein oder Corinthen rühren, alsdann vor dem Ofen ein wenig gehen lassen, und aus Schmaltz wohl hell heraus bachen.

115. Gezerrte Küchlein, auf andere Art.

Nehmet zwölff oder dreyzehen Koch-Löffel voll Mehl, nachdem man der Küchlein viel haben will; Machet den Teig mit laulichter Milch, und

drey

drey oder dritthalb vorgedachter Koch-Löffeln voll weisser Bier-Heffen, an, giesset die Heffen und Milch zugleich miteinander darein, schlaget zuletzt drey Eyer daran, thut auch ein wenig zerlassenes Schmaltz darzu, und rühret alles wohl untereinander, klopffet aber diesen Teig nicht, dann die Küchlein werden sonst zäh; Machet solchen in der Dicken, wie den Teig zu denen Heffen-Küchlein, setzet ihn zu der Hitze, daß er wohl gehe; Machet nachmahls die Hände schmaltzig, oder benetzet sie mit Wasser, leget ein wenig Teig darein, und dehnet ihn in die Runden, bis er so dünn ist, daß man durchsehen kan, streuet Weinbeerlein oder Corinthen darunter, und bachet ihn aus heissem Schmaltz.

116. Bauern-Küchlein.

Machet den Teig an, wie zu denen gleich jetzo beschriebenen Gezerrten Küchlein, nur daß er etwas lehner seye; Hernach lasset ein wenig Schmaltz, etwan eines queren Fingers tieff, in einer Pfannen heiß, und sodann wieder in etwas kalt werden; Schühret Kohlen unter die Pfanne, schmieret die Hände mit Schmaltz, lasset den Teig allgemach länglicht hinab in die Pfanne schleichen, bis er gar auf den Boden komme, jedoch aber neben an der Pfannen sich nicht anhänge; Leget ungefehr sechs dergleichen Stücke rings herum in die Pfanne hinein, und lasset sie etwan eine halbe Viertel-Stunde auf einer Seite bachen, wendet selbige hernach um auf die andere Seite, bis sie ferner gantz gemach ausgebachen sind; Dann diese Küchlein müssen gar dick und broßicht seyn.

117. Sauers Kraut zu bachen.

Zu einem Ey nehmet ein Loth Zucker, stosset Mandeln gar klein, mischet in einer Schüssel ein schönes Mehl darunter, und rühret alles wohl durcheinander; Hernach machet diesen Teig ferner mit Eyern und Rosen-Wasser an, und wircket ihn so lang, bis er sich wälchern lässet; Wälchert dann dünne und schmahle Plätze daraus, schneidet sie wie sauers Kraut, und bachet selbiges geschwind, jedoch nicht zu heiß, daß es nicht braun werde, sondern schön liecht bleibe.

118. Sauers Kraut zu bachen, auf andere Art.

Nehmet Weitzen-Mehl, machet mit zweyen Eyern und ein wenig Rosen-Wasser einen Teig an, saltzet ihn gar was weniges, streuet Zucker darein,

rein, und wälchert selbigen zu länglichten Plätzen, wie zu denen Heffen-Küchlein; Schneidet ihn dann überzwerch zu Stücklein eines Messer-Rucken dick, und bachet sie aus Schmaltz in einer Pfannen.

119. Sauers Kraut zu bachen, noch anderst.

Mache einen Teig mit Eyern und Butter an, zuckere ihn, und giesse ein wenig Rosen-Wasser darzu; Wälchere diesen Teig, schneide dünne Schnitten, wie sauers Kraut, daraus, und bache sie aus Schmaltz; Giesse dann einen Malvasier in eine Schüssel darüber, lasse es auf einer Kohlen warm werden, und streue Zucker und Trisanet darauf.

120. Bad-Hütlein.

Es werden insgemein auf einen Tisch acht Eyerdottern und etwas mehr von süssen Milchram, als besagte Eyerdottern austragen mögen, zusamt ein wenig Schmaltz, genommen, die Eyer wohl zerklopffet, gesaltzen, auch sodann schönes Mehl daran gerühret, und wie ein Haasen-Oehrlein-Teig angemachet, (wovon in dem bald folgenden Theil, von allerley Zucker-Gebachens, nachzuschlagen ist;) Nehmet dann nach und nach einige Stücke davon, in der Grösse wie die Welschen Nüsse; Wälchert selbige dünn und rund aus, leget sie in ein Geschirr; Und wann man es bachen will, einen dergleichen Platz nach dem andern, über das darzu gehörige Hut-Mödelein, und sodann das weiteste Ort unten in die Pfanne, giesset oben mit einem Löffel auf, und bachet sie schön hell. NB. Hier ist wohl zu mercken, daß, je linder der Teig, ehe er gebachen, ist, je schöner er nachmahl wird; Auch werden zu diesem Gebach jedesmahl zwey Personen erfordert, da die eine mit dem Hütlein-Formiren, die andere aber mit dem Bachen beschäfftiget seyn muß.

121. Bad-Hütlein, auf andere Art.

Dieser Teig zu denen Bad-Hütlein wird allerdings gemacht, wie zu denen schon beschriebenen Schart-Küchlein; Auch ebenfalls in eine Bixe gegossen, in siedendes Wasser gesetzet und gesotten, bis er sich schneiden lässet, dann heraus gestürtzet, zu runden und eines Fingers dicken Plätzlein geschnitten; Dann oben und unten mit einem scharffen Messer hin und her Creutzweiß, wie ein Gitter / geschnitten, und gebachen.

122. Model-Küchlein.

Zerklopffet ohngefehr drey Eyer, giesset ein wenig Rosen-Wasser und Wein daran / zuckert es nach Belieben ; Hernach machet mit schönen Weitzen-Mehl und erstbesagten zerklopfften Eyern einen Teig an, wie einen Strauben-Teig ; Lasset in einem Pfännlein, welches sich in der Grösse zu dem Model schicket, ein Schmaltz heiß werden, duncket den meßingen Model ein wenig in das Schmaltz, daß er warm wird, und thut ihn gleich so bald auf ein reines Tuch, und sodann in den besagter massen angemachten Teig, ferner in das heisse Schmaltz ; Schüttet ihn aber in dem Pfännlein ein- oder zweymahl auf und ab, so gehet der Teig schön auf ; Wendet die Küchlein mit etwas spitziges um / und lasset solche nicht lang bachen ; Wenn sie nun gebachen sind, so leget sie heraus auf ein Papier, und traget selbige zu Tisch.

123. Model-Küchlein, auf andere Art.

Feuchtet erstlich das Mehl mit einer Milch an, (es darff nicht nothwendig ein Kern oder süsser Raum seyn, sondern nur eine andere gute Milch,) schlaget zwey Eyer daran, und giesset ein wenig Wein darzu ; Klopffet den Teig nicht, sondern rühret ihn nur etwas weniges mit dem Löffel, so wird er nicht zäh ; Bachet sie im heissen Schmaltz / wie die zuvor beschriebenen; Netzet den Model im Schmaltz, daß er nicht zu kalt, und nicht zu heiß seye, sehet auch wohl zu, daß kein Teig an dem Model hängen bleibe, reiniget ihn offt ; Und wenn man den Model in den Teig geduncket hat, so setzet selbigen gantz gemach in das Schmaltz, haltet ihn auch nicht stets auf einer Seiten, daß der Teig nicht herab lauffe, sondern schön gleich bleibe, gehet aber auch nicht zu langsam mit um, sondern bachet sie fein geschwinde heraus, giesset mit einem Löffel das Schmaltz auf das Mödelein, so fällt es gern herab; Alsdann wendet das Küchlein, wenn es von dem Model herab gefallen, im Schmaltz um, und bachet es schön liecht-gelb ab.

124. Model-Küchlein, noch anderst.

Nimm ein schönes Mehl, ungefehr sieben oder acht Eyer, ein Achtel Maas Wein, und ein halbes Seidlein Wasser, zerklopffe sie untereinander, mache den Teig an, daß er wird wie ein Strauben-Teig; Duncke hernach den Model auf das allerdünneste darein / wenn er heiß im

Schmaltz

Schmaltz worden, so wische ihn zuvor mit einem reinen Tüchlein ein wenig ab, ehe man die andern einduncket, und bache sie schön liecht-gelb heraus.

Oder:

Machet einen Teig mit Mehl, Milch und Eyern ziemlich dünn an; Nehmet eine Form oder einen Model, nach Belieben, es seye gleich eine Rose, Muschel, oder Wappen, duncket selbigen vorher in das heisse Schmaltz, und sodann in den Teig; Hernach setzet ihn in das heisse Schmaltz, und bachet das Küchlein ferner schön jäh heraus.

125. Aufgelauffene Haasen-Oehrlein.

Nimm Schmaltz und Wasser in eine Pfanne, lasse es sieden, giesse es in schönes Mehl, und schlage drey Eyer daran; Hernach mache einen Teig an, und wälchere ihn dünn aus, formire Haasen-Oehrlein daraus, und bache sie im Schmaltz.

126. Pfifferling-Küchlein zu bachen.

Machet einen Teig mit Eyern, schönen Mehl und Zucker, auch, nach Belieben, mit Rosen-Wasser, an; Indessen lasset ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß werden, duncket den meßingen Model darein, und dupffet ihn auf einen Tuch wieder ab, dann duncket den Model gleich in den Teig, und giesset oben ein wenig mit einem Löffelein darein, damit er einen Stiel bekomme; Thut ihn ins Schmaltz, helffet neben herum mit einem Messer, daß er heraus gehet, und lasset solche schön hell bachen.
NB. Der Teig zu diesen Küchlein muß in der Dicke seyn, wie zu denen Model-Küchlein.

127. Zimmet-Kräntzlein.

Nimm einen Seidel-Becher voll Mehl, giesse ein Achtel-Pfund zerlassene Butter, und soviel gestossene Zimmet darein, daß sie schön braun davon werden, nimm ziemlich viel Zucker darzu, wie auch ein wenig Rosen-Wasser, mache es mit Eyern an, daß es ein festes Teiglein wird, lege ihn auf ein Bret, und wircke ihn ein wenig, schneide hernach Stücklein daraus, wälchere sie länglicht, und biege sie in die Runden, daß sie wie ein Kräntzlein werden, schneide mit einem Messer aussen herum Schnittlein darein, daß sie schön krauß werden, dann muß man diese Kräntzlein über

Nacht stehen lassen / und erst des andern Tages aus dem Schmaltz gantz gemach heraus bachen.

128. Ein Hirsch-Geweih.

Klopffet sechs Eyer, doch nicht zu viel, saltzet sie ein klein wenig; Streuet drey oder vier Löffel voll Zucker, ingleichen auch Zimmet und etwas Muscatenblüh darein, giesset Rosen-Wasser daran, und machet mit Mehl in einem Näpfflein einen Teig darvon an, wircket selbigen auf einem Bret mit schönen Mehl glatt ab; Schneidet nachmahl ein Stück nach dem andern herab, wälchert es länglicht, formiret selbigen wie ein doppeltes Hirsch-Geweih, ritzet es hier und dar mit einem Messer, drucket sie fest zusammen, flecket unten ein subtiles Höltzlein darein, sonderlich wann sie im Oefelein auf einem Blech gebachen werden; Bächt man sie aber aus Schmaltz, so ist das Höltzlein nicht nöthig, sondern wenn sie eingeleget werden, muß man fleißig acht haben, und immer mit einem Löffel oder Gäbelein helffen, daß die Geweih voneinander bleiben, und nicht zusammen stossen; Bachet sie also ferner langsam heraus. Wenn man sie aber auf einem Blech im Ofen bächt, muß man sie zuvor mit einem zerklopfften Weissen vom Ey auf der obern Seiten, und wenn sie gebachen worden, auch auf der untern Seiten, worauf sie gelegen sind, bestreichen, und noch ein klein wenig in dem Ofen trocknen lassen.

129. Aufgelauffene Thierlein zu bachen.

Machet den Teig mit eitel schönen Staub-Mehl, und lauter Weissen von Eyern an, giesset zu einem jeden Ey einen guten Löffel voll Rosen-Wasser, einen Löffel voll weisser Bier-Heffen / und schönen weissen Zucker, daran; Wälchert diesen Teig, wie einen Plätzlein-Teig, auf das allerdünneste aus, doch daß er nicht löchericht werde; Leget ihn hernach doppelt aufeinander / und sehet daß der Teig nicht spröd werde; Drucket das Mödelein, aber nicht zu hart, darauf, und schneidet den Teig neben herum auf das netteste herab, rühret ihn aber nicht viel mit denen Händen und Fingern an; Alsdann machet das Schmaltz heiß, bachet sie heraus, und giesset immerzu mit einem kleinen Löffelein auf; Leget selbige, wenn sie gebachen sind, auf ein reines Tüchlein, und roischet das Schmaltz davon ab.

130. Aufgelauffene Hütlein zu bachen.

Nehmet von einem Ey nur allein das Weisse, zerklopffet es, doch nicht zu sehr; Saltzet selbiges ein wenig, und rühret solches mit etwas schö-

nen

nen Mehl wohl glatt ab ; Würcket den Teig, und klopffet ihn nicht, wälchert gantz dünne Plätze, jedoch ohne Löcher, daraus ; Duncket hernach das Hut-Mödelein in das Schmaltz, leget einen solchen ausgewälcherten Platz darein, und sodann in das heisse Schmaltz ; Giesset fleißig auf / und bachet sie schön liecht-gelb heraus.

131. Aufgelauffene Hütlein zu bachen, auf andere Art.

Mache einen Teig an, wie zu denen weissen Num. 46. beschriebenen Strauben, lasse ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß werden, und zettle den Teig durch ein Triechterlein darein, bache sie schön heraus; Stelle ein Wälcherholtz über sich auf, in die Höhe / und biege die Küchlein oben über das runde Theil des Wälcherholtzes, daß das Küchlein oder Gebachenes inwendig, wie ein Hut, hohl wird, neben herum aber breit und gantz bleibe ; Lege selbige dann in eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

132. Waffel-Küchlein zu bachen.

Brühet ein Pfund Reiß, setzet ihn im Kern oder einer obern Milch zu / lasset solchen fein dick sieden (man rechnet zwar insgemein zu einem Pfund wohl gewogenen Reises, vier Maas Kern, hierzu ist es aber zu viel, und würde der Reiß zu dünn ;) Wenn er nun dick gesotten ist, so schüttet selbigen in eine Schüssel, streuet Zucker darein, rühret ihn wohl untereinander, lasset ihn an einem kühlen Ort stehen, damit er erkalte ; Schlaget hernach Eyer daran, thut ein geriebenes Brod, und zu einem Pfund Reiß ungefehr ein Viertel-Pfund Butter darunter, rühret auch sodann alles wohl untereinander ; Leget das darzu gehörige Eisen auf einen Dreyfuß, schüret ein starckes Kohl- oder anderes Feuer darunter, lasset das Eisen auf beyden Seiten wohl heiß werden, bindet eine Butter in ein Tüchlein, und schmieret dessen inwendige beyde Theile damit ; Leget dann einen guten Löffel voll von dem Teig in das Eisen, leget es wieder auf den Dreyfuß, lasset ihn allgemach zergehen, drucket es aber nicht alsobald gar zu, es lauffet sonst der Teig heraus ; Kehret das Eisen ein- oder zweymahl herum, und wenn die Küchlein schön liecht-braun sind, nehmet sie heraus, schmieret das Eisen wieder mit der in das Tüchlein eingewickelten Butter, leget, wie zuvor, einen Löffel voll Teig hinein, und so fort. So offt man aber einen Teig auf das Eisen leget, muß selbiges allezeit zuvor mit der Butter in

dem Tüchlein/ wie gedacht, überschmieret werden. Auch werden zu diesem Gebach zwey Personen nothwendig erfordert, deren die eine den Teig einleget und heraus nimmt, die andere aber mit dem Bachen beschäfftiget ist; Wenn sie nun alle fertig sind, muß man das Eisen mit einem Tuch auswischen, und also aufstellen, daß die zwey Blätter, so voneinander gethan/ auf den Boden stehen, dann man darff dieses Eisen nicht netzen, scheuren oder fegen.

133. Waffel-Küchlein, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund Mehl, und eine gantze Maas Milch oder Kern, lasset sie warm werden, rühret das Mehl damit an, schlaget sechs oder acht Eyer daran, lasset ein Pfund Butter oder frisches Schmaltz zergehen, und giesset es auch darzu; Mischet ungefehr fünff oder sechs Hände voll klar-geriebenes Eyer-Brod, und drey oder vier Löffel voll Heffen, darunter, rühret alles wohl durcheinander, setzet sie zu der Wärme in einem gläsernen Hafen, decket solches mit einem zinnernen Teller zu, lasset den Teig gemächlich gehen; Wenn er nun gegangen ist, so giesset ein wenig Rosen-Wasser daran; Schmieret dann das darzu gehörige Waffel-Eisen mit einem Tüchlein, das vorher in Butter eingeduncket worden, leget es auf das Feuer auf einen Dreyfuß, lasset es auf beyden Seiten heiß werden; Will man wissen, wenn es heiß genug seye, so spritzet ein wenig Wasser darauf, wenn es zischt, so ist es heiß genug; Leget hernach einen guten Löffel voll Teig in die Mitte des Models, und sodann das Eisen wieder in das Feuer, kehret es um. Wenn die Küchlein gelblicht sind, so nehmet sie heraus, und streuet, wenn sie zu Tisch getragen werden, Zucker darauf.

134. Waffel-Küchlein zu bachen, noch anderst, so sehr gut.

Nimm ein Pfund schönes Mehl, wie auch ein Pfund Butter, thue die Butter in eine Pfanne, und lasse sie zerschmeltzen, doch nicht gantz, sondern nur immer soviel an das Mehl gethan, als herab geschmoltzen, und bis die Butter gar ist, dann giesse drey Achtel-Maas gantze Milch/ welche laulicht seyn muß, daran, wie auch vier bis fünff Löffel voll Heffen; Zerklopffe indessen vier und zwantzig Eyer, und rühre solche auch darein, saltze und reibe eine gantze Muscaten-Nuß daran, und rühre solches alles nochmahl wohl untereinander, stelle es eine Stunde lang zugedeckt auf den Ofen, und lasse es gehen, darnach schmiere das Eisen mit Butter, giesse von dem Teig einen

grossen

grossen Löffel voll in das Eisen, und lasse es über dem Feuer bachen. Wenn sie annoch warm sind, kan man sie mit Zucker bestreuen.

135. Waffel-Krapffen, mit Mandeln.

Nehmet ein halbes Pfund klein bereitete Mandeln, sechs Eyerdottern, und ein gantzes Ey, rühret die Mandeln damit wohl ab / zuckert es wohl, giesset ein Seidlein Kern und ein gutes Stück Butter, so zuvor im Kern zerlassen ist, daran, rühret so viel schönes Mehl darein, daß es wird wie ein Strauben-Teig, lasset das darzu gehörige Eisen warm werden, schmieret es mit Butter, giesset den Teig mit einem Löffel darauf, und lasset sie auf einer Glut abbachen.

136. Runde Mandel-Küchlein.

Rühret gestossene Mandeln, und etwas von dem schönsten Mehl untereinander, giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, streuet klar gestossenen und durchgerädelten weissen Zucker darein; Mischet das Weisse von zwey oder drey Eyern darunter, klopffet sie aber zuvor in einem Häfelein / und rühret sodann den Teig schön glatt damit ab, daß er wird wie ein gebrennter Num. 71. bis 75. beschriebener Teig; Leget ihn dann mit einem kleinen eisernen Löffelein in das Schmaltz, und bachet die Küchlein heraus.

137. Aufgelauffene Mandel-Küchlein.

Ziehet Mandeln ab, stosset sie in einem Mörsel klein, giesset Rosen-Wasser daran, damit sie nicht öhlicht werden; Schüttet sie in ein Näpfflein, thut Zucker, und ein wenig gestossene Zimmet daran, rühret sie wohl untereinander; Machet ein Teiglein mit Wein, Mehl, und ein wenig Zucker an, wälchert es aus, und leget von dem Mandel-Gehäck Häufflein darauf, schlaget den Teig darüber, wie man die Raviolen machet; Drucket selbigen rings herum fest zu, damit sie nicht aufspringen, und bachet sie dann aus einem Schmaltz schön hell heraus.

138. Gebachenes von Mandeln.

Nehmet abgestossene Mandeln, thut solche in ein Näpfflein, rühret ziemlich viel Zucker darunter, schlaget Eyerdottern daran, machet den Teig nicht zu dick und nicht zu dünn an; Wenn es beliebt, kan man auch Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh darunter mischen; Machet dann ein Schmaltz in einer Pfannen

nen heiß, und ein klein eisernes Löffelein ein wenig schmaltzig, fasset selbiges voll von diesem angemachten Mandeln-Teig, leget also drey oder vier auf einmahl in das Schmaltz, wendet selbige offt um, und bachet sie fein geschwind heraus; So bald sie nun fertig, und aus der Pfanne kommen, bestreuet sie alsobald mit schönen weissen Zucker, und traget sie also warm zu Tisch.

139. Mandel-Würstlein oder Stritzeln.

Brühet und ziehet Venedische Mandeln ab, lasset sie eine Stunde im kalten Röhren-Wasser liegen; Trocknet solche auf einem reinen Tuch, und stosset selbige in einem Mörsel ziemlich klein mit Rosen-Wasser ab; Rühret sie nachmahl in ein Schüsselein, und schlaget ein oder zwey Eyer, nachdem der Mandeln viel oder wenig sind, daran, welche, wenn sie etwas bleiche Dottern haben, am besten darzu sind, klopffet solche aber zuvor wohl, und giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, zerklopffet selbiges mit denen Eyern, giesset sie allgemach an die abgestossene Mandeln, und machet also ein Teiglein an, rühret ein wenig Semmel- oder Oblaten-Mehl, ingleichen auch Zucker, gestossene Zimmet und Muscatenblüh darunter, machet aber den Teig nicht zu dick und nicht zu dünn; Lasset ein frisches Schmaltz heiß/ und sodann wieder ein wenig kalt werden; Netzet einen zinnernen Teller auswendig mit Schmaltz, thut ein wenig Teig darauf, und formiret sie zu Stritzeln, in der Grösse, nach eigenen Belieben, doch dörffen sie eben nicht so groß seyn, als die Käs-Stritzeln; Leget sie hernach in das Schmaltz, welches nicht gar heiß seyn darff, haltet die Pfanne alsobald über das Feuer, und gebet ihnen zu erst eine gute Hitze, bis die Küchlein ein wenig gehen oder auflauffen; Darnach bachet sie fein langsam heraus, und gebet zuletzt wieder eine gute Hitze, daß sie nicht schmaltzig werden.

140. Mandel-Würstlein oder Stritzeln, auf andere Art.

Ziehet ein Viertel-Pfund gute Mandeln ab, stosset sie in einem Mörsel wohl glatt, giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, damit sie nicht öhlicht werden; Mischet in einer Schüssel einen Zucker, etwas weniges Oblaten-Mehl, Weinbeerlein oder Corinthen, gute gestossene Zimmet, und geriebenes Eyer-Brod darunter, schlaget zwey Eyerdötterlein daran, rühret sie mit ein wenig Rosen-Wasser untereinander; Leget sie dann auf ein mit schönem Mehl bestreuetes Bret, schneidet die Würstlein nacheinander, wälchert

chert selbige in dem Mehl, bachet sie fein kühl aus einem Schmaltz, wie die gewollene Küchlein; Leget solche hernach in eine Schüssel, und traget sie also trocken gebachen zu Tisch. Oder aber machet nachfolgende süsse Brüh darüber: Giesset ein halbes Glaß guten Wein in ein Pfännlein, streuet Zucker und ein wenig Saffran darein, lasset sie sieden, und richtet selbige über die Würstlein, setzet sie auf eine Kohlen, und streuet Zimmet darauf.

141. Mandel-Würstlein oder Stritzeln, noch anderst.

Stosse ein Viertel-Pfund abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser ab, reibe ein wenig Eyer-Brod daran, mische Zucker, Zimmet, und kleingeschnittenen Citronat darunter, schlage ein Ey darein; Mache also einen Teig in der Dicken, wie zu denen gewollenen Küchlein, an; Formire hernach Stritzeln daraus, und bache sie, gleich denen vorigen, schön hell aus Schmaltz.

142. Mandel-Würstlein, mit Rosinen.

Nehmet von schönen grossen Zibeben oder Rosinen die Kerne heraus, waschet und lasset sie mit Wein nur einen einigen Wall auffieden; Leget sie dann auf ein reines Tuch, damit sie ertrocknen. Ziehet indessen Mandeln ab, und lasset selbige ebenfalls trocken werden; Schneidet nachmahl einen Drat, oder auch nur einen Faden, zu Stücken, so etwan den vierten Theil einer Nürnberger Elen lang sind, und fasset die Rosinen und Mandeln Wechsels-weiß, eines um das andere, daran, lasset aber an beyden Enden ein wenig von dem Drat oder Faden vorgehen; Machet ein Teiglein mit Mehl, Zucker und Wein, an, oder aber den bereits bey denen Prinellen und Datteln beschriebenen Teig; Ziehet die besagter massen angefaßte Mandeln und Zibeben dadurch, bachet sie schön gelb; Ziehet nachmahl den Drat oder Faden heraus, lasset sodann die Würstlein gantz, oder schneidet sie halb entwey, wie es beliebet; Leget sie in eine Schüssel, und überstreichet solche mit Zucker.

143. Mandel-Dorten-Küchlein.

Schneidet dünne Schnittlein von einem Mandel-Dorten, zerklopffet so viel Eyer, als man vermeinet daß man darzu bedarff; Ziehet den geschnittenen Dorten zuvor aus denen Eyern heraus; Machet ein Schmaltz

in einem Pfännlein heiß, bachet sie also schön gelb, und traget solche entweder also trocken gebachen, oder aber in einer süssen Brüh zu Tisch.

144. Mandeln auf Oblaten gestrichen und gebachen.

Stosset eine Hand voll Mandeln, zusamt einem guten Theil Zucker, wohl klein, daß sie ziemlich süß werden, giesset Rosen-Wasser darein; Hernach schneidet Oblaten, so groß als es beliebet, streichet dieses Mandel-Gehäck darauf, und leget oben wieder eine Oblate darüber; Machet aber die Mandel-Füll nicht zu dünn, und sodann ferner ein anderes dünnes Teiglein mit wenig Mehl, Eyern und Wasser, oder auch, an dessen statt, mit Rosen-Wasser an, gilbet es mit etwas Saffran, und ziehet die obgemeldete Oblaten-Küchlein, an denen vier Orten, durch den Teig, leget sie in ein heiß fes Schmaltz/ giesset mit einem eisernen Löffel auf, so gehen sie in die Höhe, und bachet sie also schön liecht heraus.

Oder:

Man kan auch die Mandel-Füll allerdings auf Oblaten streichen, wie gedacht, aber keine mehr darüber legen, sondern nur gedachte Füll oben mit den vorhin gemeldeten Teig überstreichen, und heraus bachen.

145. Mandeln auf Oblaten gestrichen und gebachen, auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet sie ab, und stosset solche in einem Mörsel gantz klein/ oder reibet sie in einem Reib-Scherben auf das kleineste ab, daß sie werden wie ein Brey oder Teig; Giesset ein wenig Rosen-Wasser oder frisches Wasser daran, rühret in einem Näpfflein Zimmet und Zucker darunter; Giesset noch mehr Rosen-Wasser daran; Schneidet von Oblaten Küchlein, so groß als ihr selber wollet, und streichet diese Füll, aber nicht gar zu dünn, darauf, leget eine andere Oblaten darüber, verstreichet sie neben mit einem Teiglein, bachet selbige im Schmaltz, und streuet, wenn man sie aufträgt, Zucker darauf. NB. Diese Küchlein kan man zwey oder drey Tage lang gut aufbehalten.

146. Mandeln auf Oblaten gestrichen und gebachen, noch anderst.

Röste Aepffel oder Birn in einem Schmaltz, oder siede sie, rühre selbige darnach in einer Schüssel ab, lege sie in eine Pfanne, mische Rosin, Zucker und Zimmet darunter, halte solches über das Feuer, so gewinnet es eine Farbe; Streiche sie auf Oblaten, drucke eine andere Oblaten darüber, und bestreiche es an beyden Orten mit dem im vorhergehenden beschriebenen Teig.

Oder:

Man kan auch eine Füll mit Feigen, Quitten- oder anderer Latwergen, anmachen; Ist die Latwerge zu dick, mag man ein wenig Wein damit aufsieden lassen, ingleichen auch Zucker und Gewürtz darunter mischen, und besagte Füll auf eine Oblate streichen; Oder man kan auch geriebenen Lebkuchen und Honig untereinander rühren, auf die Oblate streichen, und sodann eine andere darüber legen, auf denen vier Seiten durch ein Teiglein ziehen / und geschwind aus heissem Schmaltz bachen, daß sie schön weiß bleiben.

147. Mandel-Rafiolen.

Ziehet ein halb Pfund der besten Mandeln ab, stosset sie in einem Mörsel/ wie zu denen Dorten, mit Rosen-Wasser klein, daß sie nicht öhlicht werden; Mischet hernach in eine Schüssel würfflicht-geschnittene Pistazzien-Nüßlein, eingemachten Citronat, Citronen- und Pomerantzen Schelffen darunter, zuckert selbige, und giesset Rosen-Wasser daran, würtzet sie mit Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen und gestossener Zimmet, schlaget zwey oder drey Eyerdötterlein darein, rühret alles wohl untereinander, daß es eine Massa werde, wie zu einer Mandel-Dorte; Rühret dann unter das zerklopffte Weisse von zweyen Eyern ziemlich viel Zucker, und machet davon, vermittelst eines schönen Mehls/ein Teiglein an, wälchert selbiges so dünn aus, als es immer seyn kan; Schlaget sie ein, wie andere Rafiolen, doch nicht so groß; Machet ein Schmaltz in einer Pfannen nicht gar heiß, leget diese Mandel-Rafiolen darein, und bachet sie wie Küchlein heraus, traget solche in einer Schüssel also trocken, oder auch in einer mit Spanischen Wein und Zucker angemachten Brüh, zu Tisch, setzet sie aber zuvor auf eine Kohl- oder Glut-Pfanne, und streuet Zimmet darauf.

148. Mandel-Rasiolen, auf andere Art.

Hacke die abgezogene Mandeln wohl klein, zuckere sie nach deinem Geschmack, und mische ein klein wenig Semmel-Mehl oder geriebenes Eyer-Brod, ingleichen auch ein Stücklein würfflicht-geschnittenen Citronat, etwas Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen darunter, schlage ein Eyerdötterlein daran; Mache also eine Füll an, und sodann einen bekannten Eyerdötterleins-Teig zusammen, zuckere und wälchere ihn fein dünn aus; Fülle den Mandel-Teig darein, formire ihn wie die andern Rasiolen, mache sie neben her zu, und bache selbige gemach aus einem frischen Schmaltz; Lege sie in eine Schüssel, trage solche also trocken, oder aber in dieser Brüh zu Tisch: Giesse einen Wein in ein Pfännlein, thue Zucker und ein wenig Saffran darein, lasse ihn aufsieden, und giesse selbigen über die Rasiolen; Setze sie auf eine Glut-Pfanne, und streue Trisanet darauf.

149. Mandel-Rasiolen, noch andersi.

Stosset ein Viertel-Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab, doch nicht zu klein; Nehmet dann von einer halben Semmel die Brosam, weichet sie in Malvasier oder Peter Simonis ein, zertreibet selbige mit einem Löffel, und rühret sie unter die Mandeln, es muß aber diese Brosam sehr naß seyn; Zuckert solche nach Belieben, thut ein Quintlein klein-gestossener Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen, und drey Loth geschnittenen Citronat daran; Rühret alles wohl untereinander, schlaget sie in einen Rasiolen-Teig; Beliebet es, so kan man ihn ein wenig zuckern, oder auch den oben beschriebenen Eyerdötterleins-Teig anmachen, und diese Füll darein schlagen; Dann können solche entweder aus Schmaltz, oder aber auf ein Blech gethan, und in einem Oefelein gebachen werden. NB. Will man diese Rasiolen noch besser haben, kan man sie oben mit einem zerklopfften Eyerdötterlein überstreichen, Zimmet und Zucker darauf streuen, auch, so es beliebet, unten in die Schüssel ein wenig Malvasier giessen.

150. Mandel-Rasiolen, auf eine noch andere Weise.

Nimm einen halben Vierling oder Achtel-Pfund Mandeln, stosse sie, jedoch nicht zu klein; Rühre Citronat, Zucker, Rosen-Wasser, und ein wenig Zimmet durcheinander; Hernach mache einen Teig an, wie oben

schon

schon gedacht worden, wälchere ihn dünn, schlage den Mandel-Zeig, wie Rasiolen, darein, bache sie im Schmaltz, und bestreiche selbige, vermittelst eines Pinsels, mit einem zerklopfften Ey.

151. Eyer-Mandel-Küchlein.

Erstlich werden die Mandeln abgezogen, mit Rosen-Wasser gröblicht abgestossen, hernach ein wenig Semmel-Mehl, Trisanet, Zimmet, Zucker, Citronen-Marck, und dergleichen klein geschnittene Schelffen darunter, und mit ein wenig Wein angerühret; Dann wird ein Gogelhöpfflein zu Plätzlein geschnitten, und das zuvor angemachte Gehäck, wie zu denen Niern-Schnitten, davon Num. 5. 6. und 7. schon Meldung geschehen, aufgestrichen; Indessen zerklopffe man ein Eyerdötterlein, und überstreiche oben die Füll damit, machet auch ein Schmaltz in einer Pfannen heiß/ bächt also diese Schnitten schön geschwind heraus, übereiset selbige wenn sie abgekühlet, und bestreuet solche mit krauffen oder andern Zucker.

152. Eyer-Mandel-Küchlein, auf andere Art.

Die abgezogene Mandeln werden gröblicht zerhackt oder zerstossen, nach Belieben/ Zucker und Zimmet darunter gerühret, und mit Wein angefeuchtet, hernach diese Füll auf Semmel-Schnitten, eines Fingers breit, gestrichen, und schön liecht und gemach aus dem Schmaltz heraus gebachen; Dann leget man sie in eine Schüssel, giesset einen Wein und Zucker daran, decket selbige zu, und lässet solche nur einen Wall thun, doch also, daß sie nicht zu weich werden; Alsdann wird Zucker und Zimmet darauf gestreuet.

NB. Bey diesen Mandel-Küchlein ist zu erinnern, daß unter die Mandel-Füll, jedesmahl, ein oder mehr, nachdem es viel oder wenig ist, Eyer-Weiß muß genommen werden.

153. Gebachen verlohrne Eyer von Mandeln.

Siehe gute Mandeln ab, stosse und reibe sie klein, theile selbige in drey Theile; Den ersten würtze mit ein wenig Jngber, Zimmet und Zucker, menge Semmel-Mehl darunter, mache es wie einen Teig, und wälchere ihn wohl aus; Den andern Theil mache mit Saffran gelb, würtze selbigen mit Zucker und Zimmet; Mache runde Kügelein davon, wie die Eyerdottern, wickle sie in die ausgewälcherte Blätlein, formire Eyer daraus, und lasse sie

bachen ; Den dritten Theil mache zu einer Mandel-Milch, und treibe die Mandeln mit Raum, oder dicker Milch durch ; Rühre Zucker, Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darein ; Wenn nun die obbesagter massen formirte Eyer gebachen sind, so giesse diese Mandel-Milch darüber, und trage sie zu Tisch.

154. Krapffen von Quitten-Latwergen.

Vertreibe die Quitten-Latwergen mit Wein oder Malvasier, hacke Feigen, ausgekörnete Rosin, Zucker, Zimmet, Muscaten-Nuß, und von dergleichen Blüh darunter, auch ein paar Eyer, daß es eine rechte Dicke bekommt ; Hernach mache einen Teig von Mehl, Eyern und Zucker, mandele oder wälchere ihn fein dünn aus, lege von der Füll darauf, formire sie wie grosse Rafiolen, oder wie du willt, bache selbige im Schmaltz, und streue Zucker darüber.

155. Krapffen von eingemachten Johannes-Beeren.

Mache einen Teig von Eyern und Mehl, mit ein wenig Butter an, wircke und wälchere ihn fein dünn aus ; Nimm hernach nur ein kleines Löffelein voll eingemachte Johannes-Beere, thue sie auf ein Häufflein, mache sie so groß als ein Zwey-Groschen-Stück, oder viereckigt, schlage den Teig darüber, rädle ihn mit dem Rädlein ab, und bache sie im Schmaltz.

156. Krapffen von Lebkuchen.

Reibe einen Lebkuchen, mache ihn mit Zucker, Gewürtz und Honig, nach Belieben, an ; Hernach mache einen festen Teig an, wie zu denen Nonnen-Kräpfflein, fülle den Lebkuchen hinein, und bache sie im Ofen, oder aus Schmaltz.

157. Mandel-Kräpfflein.

Ziehet ein Achtel-Pfund oder einen halben Vierling Mandeln ab, stosset sie, je kleiner, je besser, mit ein wenig Rosen-Wasser, damit sie nicht öhlicht werden ; Zerklopffet ein gantzes Ey, und zwey Weisse von Eyern, schüttet sie an die Mandeln, zuckert selbige, giesset noch ein wenig Rosen-Wasser hinzu, doch nicht zu viel, damit diese Füll nicht zu dünn werde, und durch den Teig schlage. Nehmet dann ein schönes Mehl, einen Eyerdottern,

ziemlich

ziemlich viel Butter, und ein klein wenig Wasser; Lasset die Butter zergehen, machet einen Teig an, wälchert ihn auf das dünneste, schlaget obige Füll, wie Rafiolen, darein, und bachet sie aus Schmaltz; Rühret aber diese Mandel-Füll ziemlich lang, so wird sie desto besser.

158. Mandel-Kräpfflein, mit Weixeln und Aepffeln.

Man nehme schöne Weixeln, zupffe die Stiele gemach herab, daß kein Safft mit heraus gehe; Dann mache einen Teig von Eyerdottern, Mehl und Zucker an, und wälchere selbigen auf das dünneste aus, wie zu andern Rafiolen oder Kräpfflein; Hernach lege man von diesen frischen Weixeln etwan drey, vier, oder mehr auf ein Häufflein, und also dieser Häuffleln etliche nacheinander, wie man es sonsten bey andern Rafiolen zu machen pfleget; Schlage sie dann mit dem Teig über, rädele es, vermittelst des darzu gehörigen Rädlein, ab, und bache sie aus Schmaltz schön gelb heraus.

Oder:

Man kan, an statt der Weixeln, geschählte Aepffel gantz klein würfflicht schneiden, und abgezogene Mandeln hacken; Dann erst-besagten Teig nach der Länge auswälchern, von dieser Aepffel- und Mandel-Füll Häufflein darauf legen / selbige mit Zimmet und Zucker überstreuen, den Teig darüber schlagen, abrädeln, und ferner wie die obigen heraus bachen.

NB. Man könnte auch wohl einen Butter-Teig, wie selbiger im vierten Theil beschrieben zu finden, anmachen; Diese Füll auf besagte Weise darein schlagen, mit Eyern bestreichen, und auf einem Blech im Oefelein abbachen, hernach mit Zucker und Zimmet bestreuen.

159. Marck-Krapffen.

Mircke einen Teig von schönen Mehl, Eyern, und ein wenig Saltz, fein trocken, wälchere ihn schön dünn aus; Hacke zuvor das Marck klein, thue Weinbeere, Zucker, und was man sonsten vor Gewürtz haben will, darzu, schlage es in den Teig viereckigt, so groß es beliebt, und bache sie im Schmaltz.

160. Pfaffen-Schläpplein.

Nehmet ein oder zwey Pfenning-Eyerringlein / reibet und röstet sie im Schmaltz; Schählet auch fünff oder sechs Porstörffer-Aepffel, schneidet sie würfflicht, und röstet selbige im Schmaltz; Waschet Weinbeere oder Corinthen, lasset sie im Wein einen Sud thun; Hernach ziehet Mandeln ab, stosset sie, mischet alles untereinander, und würtzet selbiges mit Zimmet, Zucker und Cardamomen; Wenn es gar zu trocken wäre / kan man ein wenig Wein oder Malvasier, oder auch Peter-Simonis, daran giessen, doch nicht zu viel / daß diese Füll nicht zu lehn werde. Nehmet dann ein wenig Mehl, machet ein Wasser in einem kleinen Häfelein heiß / lasset eine Butter darinnen zergehen, und giesset sie darnach in das Mehl; Machet davon einen Teig an / wälchert ihn so dünn aus als es seyn kan, schneidet rechte viereckigte Plätzlein daraus, so viel man ihrer verlanget, leget auf jedes derselben, und zwar an die vier Ecken, von dieser Füll, einer Welschen Nuß groß, drucket es in der Mitten ober den Teig zusammen; Alsdann machet ein Schmaltz heiß / und bachet selbige heraus, aber ja nicht lang, damit sie nicht schwartz werden.

161. Pfaffen-Schläpplein, auf andere Art.

Nehmet etliche gute Porstörffer-Aepffel, schählet und schneidet sie Plätzleinsweiß, wie zu einem Aepffel-Mus, oder man kan selbige auch würfflicht, wie die vorgedachten, schneiden, thut sie dann in einen stollichten Hafen, giesset einen guten gemeinen oder auch süssen Wein daran; Lasset also die Aepffel darinnen dünsten, bis sie etwas weich werden, und man sie ein wenig abrühren kan; Wiewohl sie eben nicht so glatt seyn müssen, wie zu einem Aepffel-Mus; Indessen hacket abgeschählte Mandeln klein, mischet ein geriebenes Eyer-Brod darunter; Thut in einem Pfännlein geriebenen Zucker darzu, und röstet es miteinander / bis das Brod schön gelblicht wird; Hernach rühret das Geröstete samt denen gedünsteten Aepffeln, in einem Napff zusammen, würtzet es mit Zimmet, Cardamomen, und ein wenig Muscaten-Nuß; Mischet auch von eingemachten Sachen darunter, als nemlich Citronat, und würfflicht-geschnittene Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, zuckert sie, so süß als man solche verlanget. Ist diese Füll oder dieses Gehäck etwan noch zu dick, so kan man sie mit ein wenig süssen Wein, oder aus Mangel dessen, mit einen gemeinen Wein verdünnern. Beliebt es, so mag man auch ein wenig gewaschene Weinbeere oder Corinthen darunter rühren, und

nur einen einigen Sud im Wein thun lassen. Dann machet ferner einen Teig an, klopffet zwey oder drey Eyerdottern, rühret ein wenig Zucker darunter; Machet von dem schönsten Mehl in einem Näpfflein ein anderes Teiglein an, wälchert es aus / wie zu denen Rafiolen, rädelt oder schneidet viereckigte Plätzlein daraus, so groß man sie verlanget; Thut ein Häufflein von dieser süß angemachten Füll darauf, und drucket die vier Ecken des Teigs darüber zusammen, so werden viereckigte Bündlein daraus; Hernach machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, und bachet sie geschwind ab.

NB. Diese Pfaffen-Schläpplein kan man auch in einem Oefelein, ausser dem Schmaltz, bachen, zumahl so sie jemand zu schmaltzig fürkommen sollten; Doch kan man sie auf beyderley Art, wenn sie alle zusammen fertig sind, mit einem zerklopfften Gelben vom Ey überstreichen; Und wer gerne süß essen mag, kan letztlich einen Zucker, oder auch ein wenig klein gestossene Zimmet, durch einen Seyher oder Durchschlag, darauf streuen.

162. Gelbe Rüblein.

Nimm acht Loth Mandeln, zwey Loth Semmel-Brosam; Wenn die Mandeln halb gestossen sind, muß man das Brod mit darunter stossen, und noch ein wenig Rosen-Wasser daran giessen, daß sie recht klar werden, aber nicht zu naß; Lege sie hernach in eine Schüssel, thue sechs Loth Zucker, Saffran, und ein Ey darzu, daß es ein gelber Teig wird; Sollte der Teig noch zu fest seyn, daß die Rüblein nicht beysammen bleiben, muß man noch ein wenig Eyer daran thun. Wenn man diese Rüblein macht, so nimmt man ein wenig Mehl in die Hände, formiret aus diesen Teig gelbe Rüblein, und bächt sie aus Schmaltz schön gelb ab; Wenn sie nun erkaltet sind, so stecket man ein wenig etwas Grünes in diese Rüblein, sie sehen recht schön und sind gut.

163. Pfetter-Rüblein, von Mandeln.

Ziehet einen Vierling Mandeln ab, giesset ein Rosen-Wasser daran, lasset sie zwey Stunden lang stehen, seyhet das Wasser herab; Stosset selbige mit einer Semmel-Brosam, so zuvor mit denen Mandeln in das Rosen-Wasser eingeweichet worden, ab, zuckert solche, nach Belieben, schlaget drey oder vier Eyerdottern daran, und machet davon einen Teig an, welchen, so er zu lind oder dünn ist, gar leicht mit ein wenig geriebenen Semmel-Mehl kan geholffen werden; Die Probe hiervon ist diese, daß er nicht

mehr an denen Händen klebet. Formiret sodann kleine Rüblein, den Pfetter- oder Bayerischen Rüblein gleich, aus diesen Teig, bachet sie etwas kühl aus Schmaltz, daß sie nicht gar braun werden; Wenn sie nun gebachen und wieder abgekühlet sind, so stecket einen frischen oder dürren Rosmarin, oder auch etwas sonst beliebiges Grünes darein, leget sie auf eine Schüssel/ und traget sie zu Tisch.

164. Süsse Mandel-Schnitten.

Grosset abgeschählte Mandeln, oder aber hacket sie klein, röstet ein geriebenes Eyer-Brod im Butter, bis das Brod schön gelblicht wird, thut selbiges, zusamt denen gehackten Mandeln, in ein Näpfflein, und rühret sie wohl untereinander; Feuchtet sie ein wenig mit süssen Wein an, thut Zimmet, Zucker, Cardamomen, und ein wenig Muscaten-Nuß darunter, drucket Citronen-Safft darein, oder aber rühret das Marck von Citronen mit Zucker ab, und sodann unter dieses Mandel-Gehäck, samt klein- und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, wie auch Eyer-Weiß; Nehmet dann neugebachene Gogelhöpfflein, schneidet runde Plätzlein daraus, und streichet diese Füll darauf, wie man insgemein den Niern, welcher Num. 5. bis 7. ist beschrieben worden, aufzustreichen pfleget; Dann machet ein Schmaltz in einer Pfannen heiß, überstreichet aber diese Schnitten zuvor mit einem zerklopfften Ey, und bachet sie alsdann schön gelb heraus; Wem es beliebet, der mag auch wohl die gantzen Schnitten durch die zerklopfften Eyer ziehen, und also besagter massen heraus bachen.

165. Süsse Mandel-Schnitten, auf andere Art.

Die Mandeln müssen abgezogen, und gröblicht zerstossen, dann in einem Näpfflein ein wenig Semmel-Mehl, wie auch Trisanet, Zimmet, Zucker, Citronen Marck, und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darunter gemischet werden, welches man mit Spanischen Wein anfeuchten kan, thut auch Eyer-Weiß darzu; Dann schneidet man runde Plätzlein von Gogelhöpfflein oder Eyer-Küchlein, streichet sodann diese Füll, und ferner einen zerklopfften Eyerdottern darauf, und bächet sie geschwind aus Schmaltz; Wenn man diese Mandeln-Schnitten gebachen und abgekühlet sind, so leget ein mit Rosen-Wasser und Zucker angemachtes Eiß darüber, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, setzet selbige auf ein Blech, und lasset sie auf dem Ofen schön vertrocknen; Das Blech aber muß man zuvor ein wenig mit Butter über-

schmie-

schmieren. NB. Will man diese Schnitten nicht mit Zucker und Zimmet bestreuen, so kan es auch mit einem zerklopfften Ey verrichtet werden.

166. Süsse Mandel-Schnitten, noch anderst.

Stosset und hacket abgezogene Mandeln, so viel man will, streuet Zucker und Zimmet darein, rühret Eyer-Weiß darunter, und feuchtet sie mit guten Wein an; Streichet diese jetzt-gedachte Füll auf Plätz-weiß geschnittene Semmeln oder Eyer-Brod, etwas hoch und in die Runden auf, bachet sie hernach gantz gemach aus Schmaltz; Wenn sie nun gebachen sind, so leget sie in eine Schüssel, giesset Wein daran, streuet Zucker und Trisanet darauf, decket sie mit einer andern Schüssel zu/ und lasset sie auf einer Glut- oder Kohl-Pfannen aufsieden.

167. Mandeln-Küchlein.

Stosset einen Vierling Mandeln mit Rosen-Wasser, zuckert sie, schlaget Eyer daran, reibet Semmel, Zimmet, und Muscatenblüh daran, und machet einen Teig, wie einen gewollenen Küchlein-Teig, daraus; Hernach thut ein wenig Weitzen-Mehl auf ein Bret, wälchert diesen Teig darauf aus, formiret Küchlein, wie ihr wollt, und bachet sie leicht ab.

168. Zucker-Kräpfflein.

Nehmet schönes Mehl, schlagt zwey Eyerdottern darein, giesset einen Löffel voll Rosen-Wasser daran, streuet ziemlich viel Zucker darein, wircket einen Teig davon zusammen, wälchert selbigen schön dünn aus, machet kleine Häufflein von überzogenen Aniß oder Coriander darauf, schlaget den Teig über, rädelt ihn ab, und bachet diese Kräpfflein, jedoch nicht gar zu heiß, aus Schmaltz.

169. Mandeln zu bachen.

Ziehet so viel Mandeln ab, als man verlanget, rühret alsdann einen klargeriebenen Zucker mit Rosen-Wasser ab, lasset aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, dann das Rosen-Wasser muß von dem Zucker etwas dicklicht werden; Schüttet die abgezogenen Mandeln darein; Leidet es die Zeit, so lasset sie über Nacht, oder doch nur eine Weile darinnen liegen. Hernach machet ein frisches Schmaltz, oder auch, nach Belie-

ben, Baum-Oel, (davon sie noch besser und gläntzender werden sollen,) in einer Pfannen heiß; Nehmet dann die Mandeln mit einem eisernen Löffel/ so weite Löcher hat, aus dem Zucker und Rosen-Wasser heraus, lasset sie ein wenig verseyhen, und werffet sie also in das heisse Schmaltz oder Oel, hebet sie aber immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis ihr sehet, daß sie gelb werden, nehmet sie sodann alsobald heraus, leget selbige auf einen grossen Teller, schüttelt sie immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, und haltet damit an, bis sie schön gläntzend und kalt sind. NB. Auf diese Weise kan man auch die Castanien machen, welche man aber zuvor im Wasser absieden muß, bis sie weich werden; Dann schählet man die Schelffen herab, weichet die Castanien in Zucker und Rosen-Wasser, und bächt sie dann, wie die erstgedachten Mandeln, im Schmaltz oder Oel.

170. Mandeln in Oel zu bachen.

Leget die Mandeln, wenn sie abgezogen sind, eine Weile in ein frisches Wasser, und trocknet sie dann auf einem Tuch oder Teller ab; Lasset selbige hernach im Oel wohl heiß werden, und bachet diese Mandeln schön liecht-gelb heraus; Wenn sie nun gebachen sind, so leget sie auf ein Papier, und rüttelt selbige wohl durcheinander, daß sie gläntzend werden.

171. Mandeln zu bachen, daß sie wie candirt sehen.

Siehe Mandeln ab, weiche sie in Rosen-Wasser ein, lasse sie eine Weile darinnen liegen, seyhe sie dann ab; Stosse einen Zucker gröblicht, lasse ein Schmaltz in einer Pfannen heiß werden, schwinge die Mandeln in dem gröblicht-zerstossenen Zucker, lege selbige geschwind in das wohl heisse Schmaltz, bache sie schön liecht heraus; Lege solche auf ein und anderes frisches Papier, bis sie abgekühlet seynd, und trage sie alsdann zu einer Collation auf.

172. Mandeln zu bachen, daß sie wie candirt sehen, auf andere Art.

Bereite die Mandeln, wie die vorigen, und lasse sie verträuffen; Hernach stosse einen Zucker gröblicht, schwinge diese Mandeln, wenn sie vorher in Rosen-Wasser geduncket worden, in diesen Zucker herum, und lege

lege sie geschwind in heisse Butter, bache sie schön liecht aus, und lege sie auf ein und anderes frisches Pappier / bis sie kalt werden.

173. Mandeln zu bachen, auf Zimmet-Mandeln Art.

Nehmet abgezogene Mandeln, lasset sie eine Weile im Rosen-Wasser weichen, thut aber auch ein wenig geriebenen Zucker, doch nicht zu viel, daran / damit sie nicht kleberig werden; Auch darff man sie, um eben dieser Ursache willen nicht gar zu lange liegen lassen; Indessen stosset einen Zucker gar klein, rädelt selbigen, wie auch klein-gestossene Zimmet untereinander, und machet ein Schmaltz oder Oel in einer Pfannen heiß, wiewohl hierzu das Schmaltz besser dienen mag; Fasset dann mit einem eisernen Löffel, welcher grosse Löcher hat, von diesen Mandeln einen Theil heraus, lasset sie aber zuvor wohl verseyhen, leget sie hernach wohl heiß ein, damit selbige geschwind schön gelblicht, und so fort auch die übrigen, heraus gebachen werden. Uberstreuet dann einen Bogen Papier wohl dick von den obgedachter massen vermischten Zucker und Zimmet, und wenn die Mandeln schön gelb werden wollen, so nehmet sie geschwind heraus; Sehet aber zu, daß sie nicht aneinander kleben, sondern nur eintzig auf das Papier kommen; Wältzet sie dann in den Zucker und Zimmet auf dem Papier geschwind herum, weil die Mandeln noch warm sind, sonst nehmen sie selbiges nicht an. NB. Es werden hierzu allezeit drey Personen erfordert, so einander an die Hand zu gehen haben, damit es geschwind von statten gehe.

174. Mandeln von Teig, gläntzend zu machen.

Dieser Teig wird allerdings wie der Num. 176. jedoch aber ohne Gewürtz, zusammen gemachet, in einem von Zucker und Rosen-Wasser vermischten Teig herum gewältzet; Alsdann nur ein klein wenig in heisses Schmaltz geleget, und wenn sich noch gantz weiß sind, wieder heraus genommen; Hernach also warm nochmahl im obgedachten mit Rosen Wasser angemachten Zucker-Teig herum gekehret, in das Schmaltz geleget, und ferner schön liecht-gelb abgebachen.

175. Braun gebachene Mandeln.

Siehe einen halben Vierling Mandeln ab, stosse sie mit Rosen-Wasser klein, in einem Mörsner; Dann querle sechs gantze Eyer und sechze-

hen Dottern, darzu ein Pfund gestossenen Zucker, thue es in eine Schüssel, und die Mandeln darzu / rühre es wohl untereinander / wircke es mit Mehl aus, daß man es in die blechernen Mandel-Formen drucken kan; Bache sie hernach in heissen Schmaltz, daß sie eine solche Farb, wie Mandeln, bekommen.

176. Gebachene Mandeln von Teig, mit Zucker und Gewürtz.

Schüttet ein schönes Mehl in eine Schüssel, nehmet von sechs oder acht Eyern die Dötterlein, oder aber zwey gantze Eyer und drey Dötterlein, klopffet selbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu, rühret das Mehl damit an, und machet den Teig zusammen; Saltzet und würtzet ihn mit klein-gestossener Zimmet und Cardamomen, mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter, und rühret alles wohl untereinander; Leget den Teig auf ein mit Mehl bestreuetes Bret / und wircket ihn ferner aus, bis er sich wälchern und mit dem Eisen drucken lässet, er muß aber nicht gar zu fest, und auch nicht gar lehn seyn, sondern lind bleiben, doch, daß er nicht zu naß seye, dann sonsten klebet der Teig an das Eisen; Wenn der Teig nun ohngefehr zwey Messerrucken dick ausgewälchert worden ist, so drucket das darzu gehörige Mandel-Kern-Eisen darein; Wollten sie aber nicht gern aus demselben gehen, so drucket das Eisen nur in das Mehl / so wird es nicht mehr fehlen. Leget sie hernach auf ein Bretlein, machet ein Schmaltz heiß, und bachet selbige wohl kühl heraus, daß sie schön gelblicht werden; Man darff aber von diesen Mandeln gar wohl ein gut Theil auf einmahl einlegen. NB. Von diesem Teig kan man auch kleine länglichte Küchlein, ohngefehr eines kleinen Fingers lang, aber nicht gar zu dick machen, oder man kan sie auch noch kleiner wälchern / und abrädeln, daß sie wie kleine Würmlein formiret und anzusehen sind.

177. Mandel-Krantze.

Weichet abgezogene Mandeln über Nacht in Rosen-Wasser und Zucker ein, oder lasset sie nur eine Weile darinnen liegen, wie die Num. 169. beschriebene Mandeln; Hernach machet in einer Pfannen ein Schmaltz oder Oel heiß, leget mit einem eisernen Löffel so viel Mandeln ein, als ihr vermeynet, daß ihr zu einem Krantz vonnöthen habt, auch nur zwey oder drey Löffel voll, nachdem nemlich der Krantz groß oder klein seyn soll; Wenn nun die Mandeln

schön

schön liecht-braun gebachen, hebet sie mit einem eisernen Löffel geschwind heraus, sehet aber zu, daß ihr sie ein wenig schüttelt, damit das Schmaltz oder Oel davon herab seyhe; Leget sie auf einen zinnernen Teller in die Runde herum, drucket die Mandeln mit denen Händen, weil sie noch warm seynd, zusammen, und formiret den Krantz, so groß man ihn verlanget; Setzet auch, so es beliebt, dieser Kräntze zwey, drey, oder mehr, jedoch immer einen etwas kleiner, aufeinander; Und wenn sie also auf dem Teller erkaltet sind, so hebet sie gantz gemach in eine Schüssel, und zieret sie alsdann, nach Belieben, aus.

178. Von Mandeln formirte Aepffel zu bachen.

Wenn ihr ein gut Theil Mandeln abgezogen habt, so stosset sie mit Rosen-Wasser ab, mischet Zucker und geriebenes Eyer-Brod darunter, schlaget so viel gantze Eyer daran, daß der Teig zusammen halte, und etwas fest werde. Sollte der Teig zu dünn seyn, so kan man noch ein wenig geriebenes Eyer-Brod darunter mischen; Hernach formiret Aepffel daraus, stecket, an statt des Butzens, ein Gewürtz-Negelein, und den Stiel vorzustellen, ein Stücklein Zimmet darein, bachet sie dann aus Schmaltz heraus, traget sie also trocken auf, oder aber machet eine Wein-Brüh darüber, und überstreuet sie mit Zimmet und Zucker.

179. Pferschinge oder Birn von Mandeln.

Zu einem halben Pfund Mandeln nimm vier Eyer, wenn die Mandeln abgezogen sind, so thue sie in einem Mörßner, und stosse sie, mit ein wenig Rosen-Wasser, gantz klein; Thue zehen Loth Zucker, vor drey Pfenninge geriebene Semmel, und ein wenig Zimmet-Wasser daran / schütte es zusammen in einen Napff, rühre es untereinander, querle die vier Eyer, und giesse sie darzu; Hernach nimm ein wenig Weitzen-Mehl in die Hand, formire von diesen Teig Pferschinge, und drucke auf der einen Seiten eine Krümme darein. Willt du aber Birne daraus formiren / so mache sie länglicht, und stecke oben, an statt der Blüh, ein Negelein / und unten ein Stücklein Zimmet, wie einen Stiel hinein, bache sie in heissen Schmaltz, begiesse sie fein mit dem Löffel / so lang, bis daß sie gelb seynd, und streue nach Belieben Zucker darauf.

180. Man-

180. Mandel-Bien-Körblein.

Nehmet abgezogene Mandeln, schneidet sie nach der Länge, und sodann wieder überzwerch zweymahl entzwey, daß also von einem Mandel-Kern ohngefehr sechs viereckigte Stücklein werden, sind selbige aber klein, so kan man nur vier Stücklein daraus schneiden; Hernach leget sie in Rosen-Wasser und Zucker, wie die andern vorher beschriebenen gebachenen Mandeln, und lasset sie einen halben Tag, oder auch über Nacht, darinnen liegen; Machet ein Schmaltz oder Oel in einem Pfännlein heiß, und leget von diesen Mandeln ohngefehr einen guten grossen Eß-Löffel voll hinein, und hebet solche, wenn sie schön liecht-gelb gebachen / geschwind mit einem eisernen löcherichten Löffel heraus, schüttet alsobald ein wenig davon in einen kleinen Mörsel, stecket ein gar kleines Wälcherholtz in die Mitte hinein, und leget die andern Mandeln rings um das Wälcherholtz, drucket sie mit denen Fingern fest zusammen, damit sie in der Mitte hohl bleiben; Den Mörsel aber muß man immerzu im kalten Wasser stehen lassen, und das Holtz allgemach heraus ziehen; Dann ebenfalls entweder mit einem Finger das Bien-Körblein aus dem Mörsel heraus nehmen, oder aber selbiges umstürtzen, so gehen sie gar gerne heraus; Stelle sie dann auf ein Lösch- oder Fließ-Papier, so fliesset das Schmaltz davon. Wenn man nun etliche heraus gebachen hat, so kan man das Schmaltz oder Oel herab seyhen, das Trübe aus der Pfannen nehmen, das Helle dagegen wieder in das Pfännlein hinein, und ein wenig frisches Schmaltz oder Oel darzu giessen.

181. Mandel-Bien-Körblein, auf andere Art.

Machet einen Teig an, wie selbiger Num. 174. beschrieben worden, mit oder ohne Gewürtz, nachdem es beliebet; Wälchert ihn mit denen Händen zu kleinen Stritzeln, schneidet Stücklein daraus, so groß, oder auch etwas grösser, als Erbsen, schwinget sie in Rosen-Wasser und Zucker, leget solche in ein heisses Schmaltz, lasset selbige, wie die glänzenden Mandeln, so Num. 173. beschrieben worden, nur ein wenig bachen, nehmet solche, wenn sie noch weiß sind, heraus, kehret sie im obigen mit Rosen-Wasser angefeuchteten Zucker nochmahl, wie zuvor, herum / und bachet sie folgends schön liecht-gelb heraus; schüttet solche geschwind in einen kleinen Mörsel, drucket sie ein wenig aufeinander, füllet selbigen voll an, wendet es nachmahl um, so gehen die Bien-Körblein schön heraus; Machet aber den Zucker mit dem Rosen-

Wasser

Wasser hierzu etwas dick an, damit die vorbesagte klein-zerschnittene und abgebachene Stücklein wohl aneinander klebend bleiben.

182. Einen Bienen-Korb zu bachen.

Nimm Eyer, Mehl und Saltz, mache einen Teig an, schneide kleine Küchlein daraus, und bache sie aus Schmaltz; Wenn sie nun gebachen sind, so mache ein dünnes Zucker-Eiß in eine Schüssel, wirff die gebachene würfflicht-geschnittene Küchlein darein, rühre es untereinander, und bache sie in einer Pfannen aus Schmaltz heraus, rühre sie herum, daß selbige nicht zu braun werden; Hernach thue sie in einen Mörßner, der vorher mit Butter geschmieret worden, eine Schicht nach der andern, drucke sie fest hinein, lasse ihn so lang stehen, bis er kalt worden, hernach thue ihn auf den Herd oder Ofen, daß er sich wieder erwärme, wende ihn um, klopffe darauf, so gehet er heraus.

183. Pomerantzen-Küchlein.

Nimm ein Viertel-Pfund von dem schönsten Zucker, dieser muß auf das zarteste durchgesiebet seyn, dann nimm von zwey Eyern das Weisse, und rühre es, samt dem Zucker, eine Stunde auf einer Seiten ab; Hernach reibe von einer Pomerantzen die Schalen, auf einem Riebeisen, ab; Rühre ein Achtel-Pfund von dem schönsten Mehl nach und nach in den Zucker; Dann nimm Oblaten, schneide so viel Theile aus einer, als es beliebt, streiche diesen Teig eines Messerrücken dick darauf, bache sie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß ist, denn sie müssen weiß bleiben, und wenn sie recht gemacht werden, so lauffen sie schön auf. NB. Man kan es mit denen Citronen auch also machen.

184. Gebachene Welsche Nüsse.

Schählet die Nüsse, daß die Kerne gantz bleiben, feuchtet sie mit Rosen-Wasser und Zucker an, als wie die gebachenen Mandeln, und bachet sie aus einem Schmaltz schön gelb heraus.

185. Citronen zu bachen.

Schneidet so viele Citronen, als man verlanget, in der Mitte voneinander, holet das Marck und das Weisse auf das dünneste und genaueste heraus,

daß man fast durch die äusserste gelbe Schelffen sehen kan ; Lasset sie zwey Stunden lang im Wasser liegen, leget selbige hernach auf ein Tuch, daß sie ertrocknen ; Indessen drucket das heraus genommene Marck durch ein reines Tüchlein, daß der Safft wohl heraus komme ; Mischet soviel klein-gehackte Mandeln, als des Marckes ist, und ein gut Theil klein-geschnittene Zimmet und Citronat, darunter, rühret alles durcheinander, und zuletzt, wenn man sie bachen will, zuckert es ; Füllet dann diese Füll alsobald ein, bestreichet die Citronen von aussen mit einem zerklopfften Weissen vom Ey, streuet ein wenig gar klares Semmel-Mehl darauf, und bachet sie aus Schmaltz ; Wenn sie nun gebachen sind, so setzet solche auf ein grobes Papier, daß das Schmaltz darauf abtrockne ; Alsdann lasset einen Malvasier oder Peter-Simonis, mit Zucker, Zimmet, und ein wenig Saffran, aufsieden, giesset, wenn man sie nun zu Tisch tragen will, die siedende Brüh darüber, und lasset selbige noch eine Weile auf einem Kohl-Feuer stehen und aufsieden.

186. Gebachene Citronen, auf andere Art.

Man soll schönes Mehl warm werden lassen, und halb so viel Zucker, auch drey Löffel voll Citronen-Safft, und zwey Eyerdottern darzu thun, ein dünnes Teiglein davon anmachen, die Citronen samt der gelben Schalen in Plätze schneiden, wie die Aepffel, in den Teig duncken, und im Schmaltz bachen.

187. Gefüllt-gebachene Citronen.

Nehmet die Citronen und schneidet sie voneinander, hohlet das Marck, zusamt dem Weissen, an der äussersten gelben Schelffen, auf das fleißigste heraus, daß man sie umkehren könne, doch muß das Gelbe herauswärts bleiben ; Zu diesem wird eine gute Aufsicht erfordert, daß die Schelffen gantz bleiben, und nicht zerreissen ; Wenn nun solches geschehen ist, so lasset sie im Röhren-Wasser absieden, bis sie wohl weich sind ; Giesset dann besagtes Wasser herab, und leget selbige wieder in ein frisches Röhren-Wasser, lasset sie über Nacht darinnen liegen ; Ziehet zu zweyen Citronen ein Achtel-Pfund Mandeln ab, hacket sie klein, rühret das halbe Marck von einer Citronen, ingleichen auch Zimmet, Cardamomen oder Trisanet, und ein wenig gar klein geriebenes Semmel-Mehl von einem Weck darunter, zuckert sie, und vermischet sie wohl ; Machet diese Füll nicht

gar

gar zu lind, lasset selbige ebenfalls über Nacht stehen / füllet solche den andern Tag, wenn man sie auftragen will / schön voll ein, und streichet selbige fein glatt zu, bestreichet sie mit einem zerklopfften Weissen vom Ey, und ein wenig klar geriebenen Semmel-Mehl; Machet unterdessen in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, das Pfännlein aber darff nicht gar groß seyn, sondern nur so, daß eine halbe Citrone recht darinnen liegen könne; Man darff auch nicht gar zu viel Schmaltz nehmen, damit selbiges nicht über die Citronen schlage; Wenn nun das Schmaltz heiß ist, so leget die Citronen mit einem breiten eisernen Löffel hinein, und bachet sie geschwind heraus. Oder, man kan auch ein etwas weiteres Pfännlein nehmen, die Citronen auf dem Löffel in das heisse Schmaltz setzen, und immerzu in dem Löffel halten, bis sie völlig gebachen sind; Doch muß man sie oben mit einem andern Löffel übergiessen, und ja fleißig in acht nehmen, daß sie geschwind heraus gebachen werden; Leget solche, wenn sie fertig sind, in eine Schüssel, lasset einen guten süssen Wein, samt ein wenig Saffran und Zucker, in einem Häfelein aufsieden, und richtet ihn dann darüber. Oder, man kan sie auch trocken und ohne Brüh geben, alsdann aber neben herum schön vergulden, in eine Schüssel legen, in der Mitte der Schüssel eine schöne gantze geschraubte Citrone aufstellen, und mit einem schönen Strauß bestecken. NB. Wenn es beliebt, kan man noch ein wenig mehr Marck von denen Citronen, ingleichen auch die Schelffen davon, (oder aber von Pomerantzen) klein- und würfflicht-geschnitten, mit unter die Füll rühren, und eine jede auf solche Art gefüllte Citrone aus frischem Schmaltz heraus bachen.

188. Gefüllt-gebachene Citronen, auf andere Art.

Wenn im Fall der Noth die Zeit zu kurtz ist, mit denen frischen Citronen umzugehen, so kan man sich nur eingemachter Citronen-Schelffen bedienen; Zuvor aber ein Gehäck oder eine Füll folgender massen anmachen: Und muß man erstlich ein wenig klar geriebenes weisses Brod in Zucker röstен/ unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig süssen Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen, oder ein gutes Trisanet, zusamt ein wenig frischen Citronen-Marck, auch, so es gefällig, würfflicht-geschnittenen Citronat- und Pomerantzen-Schelffen darunter mischen, in die besagter massen eingemachte Citronen-Schelffen füllen, mit einem Weissen vom Ey, und klar geriebenen Semmeln bestreichen, geschwind heraus bachen, und dann trocken, oder auch, wie gedacht, mit einer Brüh zu Tisch tragen.

189. Gefüllt-gebachene Citronen, noch anderst.

Nimm von zwey Citronen das Marck zu vier Citronen, drucke den Safft vorher ein wenig heraus; Hacke ein Viertel-Pfund Mandeln wohl klein, thue das Citronen-Marck darein, und hacke es ebenfalls ein wenig klein. Nimm klares Semmel-Mehl darzu, ingleichen Zucker, eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schalen, wie auch Citronat, alles klein geschnitten, ferner etwas Zimmet und Cardamomen, und rühre alles wohl untereinander; Hernach nimm die Citronen-Schalen, thue das Weisse auf das genaueste heraus, und siede sie in Röhren-Wasser; Wenn diese Schalen nun gesotten sind, so lege selbige in ein kaltes Wasser, und lasse sie auf einem Tuch trocken werden; Fülle hernach das Gehäck darein, bestreich sie mit Eyer-Weiß, und setze eine Citrone in einen Faum-Löffel; Sodann mache in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, giesse mit einen andern Löffel auf die Citrone, bis sie ein wenig braun worden, streue zuvor ein klein wenig Mehl auf die Citronen, hernach bestreiche sie mit Bisam und Zimmet. NB. Will man diese gefüllte Citronen nicht auf die jetzt-beschriebene Art bachen, so kan man die Schalen, wenn sie gesotten sind, über Nacht in einen geläuterten Zucker, welcher kalt seyn muß, legen, hernach aussen herum abtrocknen, einfüllen, einen Spiegel darauf machen, auch auszieren und bestecken, wie man will.

190. Citronen-Blüh zu bachen.

Lasset ein schönes Mehl warm werden, machet nit halb so viel Zucker als des Mehls ist, wie auch mit drey Löffeln voll Citronen-Safft und zweyen Eyerdottern, ein dünnes Teiglein an, in der Dicke, wie dasjenige, so zu denen Aepffel-Küchlein gebrauchet wird. Nehmet dann Sträußlein von eingemachter Citronen- oder Pomerantzen-Blüh, ziehet selbige durch erst-besagten Teig, und bachet sie aus Schmaltz. NB. Durch diesen Teig kan man auch eingezuckerte von Citronen geschnittene Scheiben oder Plätze ziehen; Jedoch zuvor unter besagten Teig würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen rühren, auch etwas von dem süssen Safft oder Syrup darzu giessen, aus Schmaltz heraus bachen, und sodann sowohl diese Plätze und Scheiben, als auch obbeschriebene gebachene Citronen-Blüh zur Zierde des Gebratenen, Wechsels-weiß um den Rand der Schüssel legen.

191. Prinellen und Datteln zu bachen.

Weiche die Prinellen oder Datteln eine Viertel-Stund zuvor, ehe man sie bachen will, im Wein; Mache hernach ein Teiglein von Mehl, mit andern frischen Wein, und ein wenig weissen oder Böhmischen Bier an, brenne ein Löffelein voll Schmaltz darein, nimm aber kein Ey darzu. Alsdann mache ein Schmaltz heiß, ziehe die Prinellen oder Datteln durch den Teig, und bache sie wohl heiß und schön heraus, lege solche in eine Schüssel, und streue Zucker darauf.

192. Mandeln und Rosin zu bachen.

Nehmet abgeschählte Mandeln und grosse Rosin, so gut ihr sie haben könnt/ stecket eine um die andere an einen Drat, ohngefehr anderthalbe Viertel lang, duncket sie im Teig und bachet sie aus Schmaltz. Der Teig kan von Kern, Rosen-Wasser/ Eyern und Mehl angemacht werden. Wenn sie nun gebachen und wiederum erkaltet sind, so ziehet sie von dem Drat, und schneidet sie in der Länge voneinander, leget sie in die Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker. NB. Man kan sie auch zwischen anderes Gebachenes legen, und selbiges damit auszieren.

193. Zibeben oder Rosin zu bachen.

Schneidet die Zibeben oder Rosin an der Seiten auf, nehmet die Kerne heraus, weichet die Rosin im Wein, damit sie schön auflauffen; Hernach machet von Mehl und Zucker, mit Zugiessung etwas weniges von dem Wein, darinnen sie gelegen haben, einen Teig an, duncket die Zibeben oder Rosin darein, und bachet sie aus Schmaltz.

194. Zibeben oder Rosin zu bachen, auf andere Art.

Körnet die Zibeben aus, weichet selbige über Nacht im Spanischen Wein; Schneidet abgezogene Mandeln, und zwar jede derselben in vier Theile, stecket selbige in die Zibeben; Hernach machet einen Teig von Spanischen Wein und schönen Mehl an, streuet ziemlich viel Zucker darein, machet den Teig nicht zu dick, auch nicht zu dünn, ziehet die Zibeben dadurch und bachet sie aus Schmaltz, welches aber ziemlich heiß seyn, und öffters aufgegossen werden muß, so lauffen sie schön auf.

195. Zibeben oder Rosin zu bachen, auf eine noch andere Weise.

Schneidet die Zibeben auf, nehmet die Kerne heraus, leget die Zibeben im Spanischen Wein, und füllet sie mit folgender Füll: Nehmet ein wenig geriebenes Eyer-Brod, vermischet es mit klein-gehackten Mandeln, Citronat und Zucker, schlaget einen Eyerdottern daran, machet es zusammen, daß es ein wenig trocken und nicht zu naß seye, füllet sie in die Rosin oder Zibeben, ziehet sie durch den oben beschriebenen Teig, und lasset sie im Schmaltz bachen.

196. Rosin-Trauben zu bachen.

Nimm schöne Rosin, die noch an denen Trauben hängen, wasche und körle sie aus, lege die Trauben eine halbe Stunde in Wein; Hernach mache einen Teig von Mehl, Malvasier, Zucker, und ein wenig Saffran an, ziehe die Trauben durch diesen Teig, hilff denen Rosinen auseinander, bache sie fein geschwind im Schmaltz, und streue Zucker darauf.

197. Ein Gebachenes mit Feigen.

Hacket die Feigen mit Wein, Zucker, Zimmet, Citronat, auch ein wenig Eyer-Brod, und Eyer daran geschlagen, machet dieses alles zu einer Füll untereinander; Hernach scheidet fein dünne Semmel-Schnitten, bestreichet sie mit dieser Füll, und leget einen andern Schnitten darauf, duncket sie in den Teig, und bachet sie in Oel oder Schmaltz. Der Teig wird von Eyern, Wein und Zucker angemacht. NB. Man kan auch von Kirschen und Rosen auf dergleichen Art bachen.

198. Feigen zu bachen.

Nimm gantze Feigen, drucke sie fein übereinander, schneide Rinden von einer Semmel darzu, auch Aepffel, welche rund und breit geschnitten sind, wie die Feigen, stecke sie zwischen die Feigen, an ein höltzernes Spießlein, duncke es in einen Teig, der von Mehl und Wein angemacht worden, thue es in heisses Schmaltz, bache es langsam aus, schneide es vom Spießlein herunter, gieb es, mit Zucker überstreuet, auf den Tisch.

199. Gefüllte

199. Gefüllte Feigen zu bachen.

Siede die Feigen, daß sie schön auflauffen und dick werden, darnach drücke sie aus, und lasse sie wieder kalt werden; Hacke indessen grünen Majoran und Petersilie, oder andere gute Kräutlein, was man haben kan, auch eine Hand voll grosse Rosin, darunter, reibe ein Stück Pfeffer-Kuchen, thue ihn auch darzu, und röste alles zusammen in Butter; Hernach würtze es mit Jngber, Zimmet, Zucker und Saffran, fülle es in die Feigen; Mache alsdann von zwey Eyern und ein wenig Wein, ingleichen von Mehl und Zucker, ein dünnes Teiglein an, begiesse die Feigen wohl damit, und bache sie im Schmaltz, so sind sie gut.

200. Feigen-Würstlein.

Hacke Feigen und Mandeln wohl untereinander, thue Weinbeere, auch eine Weixel, Latwerge, oder was sonsten beliebt, darzu; Hernach lege dieses alles auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wälchere es also in Mehl zwischen beyden Händen, und mache es wie Würstlein, ziehe sie alsdann durch einen Aepffel-Teig, und bache sie im Schmaltz.

201. Feigen-Würstlein, auf andere Art.

Hacke Feigen, Rosin und Weinbeerlein untereinander; Nimm alsdann geriebenes Haus-Brod und Mehl, vermische es zusammen, schlage Eyer daran, wälchere es mit Mehl wohl ab, und formire Würstlein daraus; Hernach ziehe sie durch einen Aepffel-Teig, und lasse sie bachen.

202. Feigen-Würstlein, mit Aepffeln.

Stecket geschählte Aepffel und Feigen, jedesmahl Wechsels-weiß an ein höltzernes Spießlein, und derselben so viel man will; Alsdann machet einen Teig an, wie den gleich jetzo beschriebenen, ziehet sie zusamt denen Spießlein dadurch, und lasset selbige schön gelb bachen; Nehmet hernach die Spießlein heraus, und schneidet die Feigen und Aepffel nach der Länge entzwey.

203. Süsse Morgeln zu machen.

Nimm Feigen, Weinbeere, Rosin und Mandeln, hacke alles durcheinander klein, röste ein Eyer-Brod in Butter, mische es, nebst etwas Zucker,

cker, unter das Gehackte, zerklopffe ein Ey, und mache diese Füll damit an, daß solche nicht an denen Händen klebe, formire Morgeln daraus, mache sie aber fein förmlich / daß sie oben ein wenig zugespitzt, nicht gar zu lang, und unten ein wenig dicker seyen; Hernach mache einen Teig an, wie zu denen Rafiolen, und wälchere denselben, daß er etwan eines Messerrücken dick seye, alsdann schneide kleine Stücklein daraus, und winde sie über einen Pfriemen oder Spindel, daß sie wie ein Morgeln-Stiel anzusehen sind, stecke selbige an die bereits formirte Morgeln, siehe aber zu, daß sie nicht zerfallen; Alsdann mache ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß, lege diese gemachte Morgeln hinein, und bache sie nach und nach schön gelb heraus; Man kan sie also trocken zum Auszieren gebrauchen, oder auch in einer süssen Brüh, von Wein und Trisanet, auftragen.

204. Amarellen und Weixeln zu bachen.

Machet einen Teig von schönen Mehl mit frischem Wasser an, schlaget und rühret ihn mit dem Weissen von denen Eyern ab / nehmet aber das Gelbe nicht darzu; Auch muß das Mehl anfänglich nicht zu naß, sondern nur ein wenig angefeuchtet werden; Machet den Teig, jedoch nicht zu dick, an, ziehet dann die Amarellen und Weixeln durch diesen Teig, und leget sie fein heiß in das Schmaltz; Bachet solche also eintzeln, oder etliche zusammen auf ein Büschelein gebunden, wie es beliebt. NB. Die zu Scheiben oder Plätzen geschnittene Aepffel, kan man auch aus diesem oder aber in dem Num. 191. beschriebenen Teig zu denen Prinellen und Datteln abbachen.

205. Weixeln zu bachen.

Röstet das Mehl wohl trocken im Schmaltz, schüttet in einem Geschirr einen kalten Wein daran, doch nicht zu viel, sondern nur daß das Mehl damit eingenetzet werde; Rühret ihn mit Eyer-Weiß ab / setzet ihn auf ein heisses Wasser, daß er warm bleibe, ziehet die Weixeln dadurch, und bachet sie aus Schmaltz.

206. Weixeln zu bachen, auf andere Art.

Nehmet zwey Löffel voll schönes Mehl, und ein wenig frisches Wasser; treibet das Mehl gar trocken damit / eine halbe Stunde lang, ab; Lasset dann einen Löffel voll Schmaltz heiß werden, brennet es in den angezwierten

zwierten Teig, und rühret selbigen ferner mit Eyer-Weiß ab; Machet aber den Teig nicht zu dick, duncket die Weixeln darein, und bachet sie aus Schmaltz.

207. Weixeln zu bachen, noch anderst.

Verklopffet das Weisse von Eyern, giesset warme Milch daran, zuckert sie wohl, und rühret schönes Mehl darein; Brennet auch einen Löffel voll Mehl im Schmaltz, rühret solches ebenfalls darunter, duncket die Weixeln, wie gedacht, darein, und bachet sie wohl heiß heraus. Der Teig aber muß immerzu wohl heiß bleiben.

208. Weixeln zu bachen, auf eine andere Weise.

Machet den Teig von schönen Mehl, Wein und Zucker an, giesset einen Löffel voll Brandwein darzu; Ziehet die Weixeln dadurch, bachet sie im Schmaltz, und giesset im Bachen fleißig auf. NB. Aus eben diesem Teig kan man auch Küchlein von Aepffeln bachen.

209. Aufgelauffen gebachene Weixeln.

Brennet ein wenig heisses Schmaltz in das Mehl, jedoch nicht zu viel, daß das Mehl trocken bleibet; Giesset ein wenig Wein und Bier, wenn es zuvor warm gemachet worden, daß man einen Finger darinnen leiden kan, daran, und machet es folgends mit Weissen von Eyern zu einem ziemlich dicken Teig an; Bachet jede Weixel besonders, giesset öffters auf, sehet aber zu, daß das Schmaltz nicht zu heiß und nicht zu tieff seye.

210. Gefüllte Pferschinge zu bachen.

Nimm gute trockene Pferschinge, schähle und schneide sie in zwey Theile, thue die Kerne, ingleichen auch das Faßichte bey dem Kern heraus; Indessen koche andere Pferschinge, zerrühre sie, thue Zucker und Zimmet, auch Weinbeere darunter, fülle es in die halben Pferschinge, lege einen wieder darüber, bestreiche sie mit Eyer-Weiß, duncke sie in schönes Mehl, bache sie im Schmaltz, und bestreue sie hernach mit Zucker und Zimmet.

NB. Man kan auch die Marillen auf eben dergleichen Art bachen.

211. Pferſching-Stritzeln zu bachen.

Nehmet ſchöne weiſſe Pferſchinge, gieſſet ſiedend Waſſer daran, laſſet ſie ein wenig brühen, dann ſchählet und ſchneidet ſie voneinander, thut die Kerne heraus, und nehmet zu einem Pfund Pferſchinge drey Vierling Zucker, ſtoſſet es zuſammen in einem Mörßner, denn thut es in eine Schüſſel ſamt geriebenen Eyer Brod, und zwey Eyern, laſſet es auf der Kohlen ein wenig ſieden, formiret es auf einen Teller, wie die andern Stritzeln, leget ſie in eine Schalen, ſtreuet Zucker und Zimmet darauf, oder beſtreuet ſie mit Mehl, und bachet ſelbige.

212. Gebachene Aepffel.

Schählet Porſtörffer- oder andere ſüſſe Aepffel, und laſſet ſie gantz; Bohret aber mit einem Meſſer, oder beſonders darzu gemachten Eiſen, den Butzen, zuſamt denen inwendigen Hülſen und Kern-Häußlein, daraus; Hernach machet einen Teig von ſchönen Mehl, Zucker, und ſied-heiſſen Wein an, und zwar alſo, daß der Wein zu erſt gezuckert, und ſodann das Mehl damit angezwieret werde, doch nicht zu dünn, laſſet ihn auch nicht zu kalt werden; Ziehet dann die Aepffel durch den Teig, und bachet ſie aus Schmaltz.

213. Gebachene Aepffel, auf andere Art.

Wenn die Aepffel geſchählet, und die Butzen ausgeſtochen ſind, ſo melbet ſie entweder nur alſo ſchlechterdings, oder aber in einem Teiglein von Mehl, Zucker und Wein, oder aber von weiſſen Bier, und einen Löffel voll Milchram angemachet; Ziehet die Aepffel durch den Teig, bachet ſie aus Schmaltz, und traget ſolche entweder alſo trocken, oder aber in einer ſüſſen Brüh zu Tiſch.

Oder:

Man kan die Aepffel entweder gantz, oder aber, welches beſſer iſt, halb entzwey geſchnitten, und uneingemelbet ohne allen Teig, wie ſie an ſich ſelbſten ſind, ſchön bräunlicht im Schmaltz röſten, in eine Schüſſel legen, Weinbeere in Wein und Zucker aufſieden laſſen, und über die Aepffel anrichten, alsdann noch mehr auf einer Glut- oder Kohl-Pfannen aufſieden laſſen, geſtoſſene Zimmet darauf ſtreuen, und zu Tiſch tragen.

214. Aepffel-Küchlein.

Suchet Aepffel zur Hand, die ein wenig sauer oder sängerlicht sind, als etwan die sogenannten Blau-Aepffel, dann die süssen taugen nicht hierzu; Schählet und schneidet sie auf das dünneste, daß man fast dadurch sehen kan, wenn sie aber ein Loch haben, so lauffen sie nicht auf; Machet hernach einen Teig von schönen Mehl an, schüttet selbigen in eine Schüssel, giesset ein klar- und kaltes Wasser daran, daß das Mehl mit angefeuchtet werde; Rühret selbiges auf das beste mit dem Wasser, eine gute Viertel-Stund lang, ab, daß sich der Teig von dem Löffel und der Schüssel abledige; Nehmet hernach frische Eyer, und zwar vier gantze, und das Weisse von drey andern, zu einer Schüssel voll, schlaget eines nach dem andern daran, bis der Teig wird wie ein Strauben-Teig; Giesset auch ein klein wenig Wein daran, saltzet ihn aber nicht, sondern machet in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß, ziehet die Aepffel durch den Teig, und leget zwey oder drey derselben auf einmahl in das heisse Schmaltz, begiesset sie mit einem Löffel, so lauffen sie schön auf, bachet solche also ferner heraus; Leget selbige in eine Schüssel auf eingeschnittenes Brod, bestreuet sie auch, wenn man sie zu Tisch tragen will, mit Zucker.

215. Aepffel-Küchlein zu bachen, auf andere Art.

Schähle und schneide die Aepffel zu Plätzlein, stich die Butzen und Kern-Häußlein heraus; Hernach mache einen Teig von Mehl, und einem guten Löffel voll Milchram, zwiere selbigen mit Wein, jedoch nicht zu dünn, an, duncke die Aepffel darein, bache sie schön heiß aus Schmaltz, und streue alsdann Zucker darauf.

216. Aepffel-Kräpflein.

Dorstörffer-Aepffel geschnitten und im Wein gesotten, ein wenig Semmel-Mehl in Zucker geröstet und darzu gethan, auch klein gehackte Mandeln, etwas Weinbeere und Trisanet, ingleichen ein wenig Spanischen Wein ebenfalls darein gemischet; Diese Füll hernach in einen Eyerdötterlein- oder Butter-Teig eingeschlagen, und gebachen.

217. Aufgelauffene Aepffel-Blatten.

Röstet ein schönes Mehl im Schmaltz, mischet soviel, als des gerösteten ist, auch ungeröstetes darunter, netzet es mit kalten Wein an, rühret

solches mit dem Weissen von Eyern ab, thut ein wenig Zucker daran; Schneidet aus grossen Aepffeln runde Blatten, Plätze oder Scheiben, kehret sie im Teig um, leget selbige in ein gar heisses Schmaltz, und bachet solche/ so lauffen sie schön auf.

218. Aepffel-Strauben.

Schneidet die Aepffel würfflicht, mischet Weinbeere oder Corinthen, Rosin/ und grob geschnittene Mandeln darunter; Machet hernach einen Teig mit Eyern, Wein und weissen Bier an, oder man kan auch die Eyer davon lassen, leget die Aepffel darein, rühret sie untereinander; Lasset ein zuvor wohl heiß gemachtes Schmaltz wieder ein wenig erkühlen, giesset etwas davon aus der Pfannen auf einen zinnernen Teller, leget etwas von besagten Teig zusamt denen Aepffeln darauf, formiret einen Wein-Trauben oder Strauben daraus, hebet ihn mit einen flachen eisernen Löffel von dem Teller in die Pfanne mit heissem Schmaltz, lasset sie allgemach, und zwar sehr langsam bachen, damit sie inwendig recht ausbachen können, auch darff man sie nicht allzu heiß einlegen; Zuletzt aber muß man ihnen eine etwas grössere Hitze geben; Alsdann streue, wenn sie zu Tisch getragen werden sollen, Zucker darauf.

219. Aepffel-Strauben, auf andere Art.

Nehmet ein schönes warmes Mehl, und Eyer, so zuvor in einem warmen Wasser gelegen sind, schlaget sie an das Mehl, giesset einen Löffel voll Wein daran, rühret sie wohl durcheinander; Schneidet Aepffel zu viereckigten Stücklein, leget selbige in den Teig, rühret sie darinnen herum, daß der Teig allenthalben klebend bleibet, doch muß derselbe nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn; Formiret sie zuvor auf einem Teller, bachet selbige, wie die gleich jetzo beschriebene langsam heraus, und streuet, wenn man sie zu Tisch trägt, Zucker darauf.

220. Aepffel-Strauben, noch anderst.

Schählet Aepffel oder Birne, und zerschneidet sie entweder länglicht oder auch würfflicht, nach Belieben; Mischet kleine Weinbeerlein oder Corinthen darunter, rühret alles wohl durcheinander; Machet einen Teig von Mehl, mit vier Eyern, doch nicht zu dünn, an, rühret die Aepffel wohl darinnen herum, daß sich der Teig anhänge; Schüttet ihn hernach auf einen Teller, der schmaltzig ist; Schneidet lange Schnitten und Strützeln daraus,

raus, oder formiret sie wie Wein-Trauben ; Leget sie in eine Pfanne mit heissem Schmaltz, und bachet selbige heraus.

221. Aepffel-Stritzeln zu bachen.

Schählet und hacket die Aepffel gantz klein, röstet geriebene Semmel in Butter, thut die Aepffel darzu / und lasset sie ein wenig mit rösten, thut Saffran, Trisanet und Eyer daran, rühret es untereinander, machet länglichte Stritzeln daraus, bachet sie in Butter, und streuet, wenn man sie zu Tisch tragen will, Zucker und Zimmet darüber. NB. Man kan auch von Birnen, Quitten, Mandeln und Weinbeeren dergleichen Stritzeln machen.

222. Aepffel-Würstlein zu bachen.

Wenn die Aepffel geschählet worden, so hacket sie klein ; Hernach nehmet Zimmet, Zucker und Eyer, rühret es untereinander, thut Mehl auf ein Bret, machet Würstlein daraus, und bachet sie aus Schmaltz.

223. Aepffel gefüllt zu bachen.

Schähle die Aepffel, schneide oben das Deckelein weg, und steche den Butzen heraus, nimm eingemachte Johannes-Beere, geschnittene Pinien-Nüßlein, Citronat und Citronen-Schalen, menge es untereinander, fülle es in die Aepffel, und thue die Deckelein wieder darauf, begiesse sie mit gequerlten Eyern, bestreue sie mit Grieß, und bache sie fein gemach, daß sie weich und fein gelblicht werden ; Wenn du etliche gebachen hast, so must du die Butter einmahl durchgiessen, denn der Grieß leget sich unten an / alsdann wieder lassen heiß werden, und ein wenig frischen Butter zulegen, und sie vollends gar ausbachen.

224. Aepffel gefüllt zu bachen, auf andere Art.

Schneidet an den obern Theil der Aepffel ein kleines Plätzlein herab, hohlet das inwendige Marck, so viel möglich, heraus, hacket selbiges klein; Vermischet es mit abgezogenen und länglicht-geschnittenen Mandeln, ausgekörnten Rosinen / und gewaschenen Weinbeerlein oder Corinthen ; Röstet es alles im Schmaltz, zuckert sie / streuet ein Trisanet und gar etwas weniges Saffran darein ; Hernach füllet diese Füll in die zuvor ausgehohlte Aepffel,

und setzet das abgeschnittene Plätzlein wieder darauf. Machet einen Teig, wie den Strauben-Teig, an, zuckert selbigen und begiesset die Aepffel damit; Bachet sie alsdann aus Schmaltz, und traget solche also trocken / oder aber in einer süssen gelben Brüh, zu Tisch.

225. Aepffel gefüllt zu bachen, auf andere Weise.

Die Aepffel werden allerdings zugerichtet, wie die vorher beschriebenen; Die Füll aber wird darzu also angemacht: Stosset Mandeln mit Rosen-Wasser ab, zuckert, und rühret sie wohl durcheinander, füllet sie dann in die Aepffel, und bachet selbige, wie die gleich vorhergehenden.

226. Aepffel gefüllt zu bachen, noch anderst.

Schählet die Aepffel, lasset die Stiele daran, schwinget sie erstlich im Wein, und sodann im schönen Mehl; Setzet jedesmahl ein paar neben einander in ein warmes Schmaltz, so nicht gar zu heiß ist, und lasset sie langsam bachen.

227. Gefüllte Aepffel mit Vögeln.

Nimm schöne grosse Aepffel, schneide einen Deckel ab, und höhlere sie aus; Brate indessen Zeißlein, lege sie in eine Schüssel, giesse ein wenig Wein, Zucker, Zimmet und Weinbeere daran, fülle davon in die Aepffel / mache den Deckel wieder darüber; Hernach wältze die Aepffel in einen von Wein, Mehl und Zucker angemachten Teig, bache sie langsam im Schmaltz, und streue Zucker darüber.

228. Birne zu bachen.

Schählet die Birne, lasset die Stiele daran, machet sie im Wasser siedend, bis sie weich werden / leget selbige auf ein Bret, und lasset sie erkalten; Machet indessen einen Teig von lauter Wein und Mehl an, bachet sie schön rösch heraus, und bestreuet selbige mit Zucker.

Oder:

Schählet und schneidet die Birne zu vier, oder auch wohl zu sechs Theilen, oder machet gantz dünne und länglichte Stücklein daraus, nachdem sie groß sind; Feuchtet sie ein wenig mit Wein an, thut auch Zucker daran, lasset solche eine Weile darinnen liegen / schwinget selbige ein- und andermahl

wohl

wohl untereinander ; Leget einen Theil davon, so ihr auf einmahl bachen wollet, auf ein Bretlein, bestreuet sie mit Mehl, und schwinget solche darinnen herum ; Leget selbige in das Schmaltz, und bachet sie heraus.

229. Gebachene Birne in einer Brüh.

Wenn die Birne geschählet, und bis auf die Butzen oder Kern-Häußlein abgeschnitten worden, daß der Stiel und erstgedachte Butzen aneinander stehen bleiben, so hacket das abgeschnittene gar klein, auch, so es beliebet, Zibeben und Weinbeere oder Corinthen darunter ; Mischet es, zusamt ein wenig Semmel-Mehl, in einen Schüsselein untereinander, schlaget Eyer daran, streuet Zucker, Trisanet, und gar etwas weniges Saffran darein; Leget diesen Teig um den abgeschählten Butzen herum, und formiret sie also, daß sie, wie vormahls, rechten Birnen gleichen ; Bachet selbige hernach aus Schmaltz, und machet, so es beliebet, eine süsse Brüh darüber, oder traget sie auch nur trocken gebachen zu Tisch. NB. Zu diesen Birnen kan man auch einen Teig von Zucker und Mehl, mit ein wenig Wein befeuchtet, anmachen, die Birne durchziehen und heraus bachen.

230. Birne wie gelbe Ruben zu bachen.

Schählet und schneidet die Birne, wie man sonsten die gelben Ruben zu schneiden pfleget, bestreuet sie zuvor mit Mehl, und bachet oder röstet sie so lang im Schmaltz, bis sie ein wenig weich werden, seyhet dann selbiges davon herab ; Giesset Wein daran, mischet ausgekörnete Rosinen, kleine Weinbeerlein oder Corinthen, und länglicht-geschnittene Mandeln, wie auch Zucker und Zimmet darunter, und lasset sie miteinander aufsieden ; Wenn dieses nun geschehen, so richtet selbige in eine Schüssel, und streuet Zucker, Zimmet und Trisanet darauf.

231. Gefüllte Birne zu bachen.

Nehmet schöne grosse Birne, hohlet sie so genau aus, als es seyn kan; Hacket das Ausgehohlte mit Weinbeerlein oder Corinthen und Mandeln durcheinander, mischet Zimmet und Zucker darunter, füllet sie in die ausgehohlten Birne, und stecket ein kleines Höltzlein vor, damit die Füll nicht heraus fallen könne ; Leget solche dann in ein heisses Schmaltz, und lasset sie darinnen so lang bachen, oder vielmehr rösten, bis sie braun sind; Machet dann ein dünnes Teiglein von Mehl, Wein und Zucker an, ziehet

die

die Birne dadurch, bachet sie aus Schmaltz, leget selbige in eine Schüssel, und traget solche also trocken auf / oder aber machet eine süsse Brüh, nach Belieben, darüber.

232. Gefüllte Birne zu bachen, auf andere Art.

Röstet klein geschnittene Aepffel wohl braun im Schmaltz, vermischet sie mit Weinbeeren oder Corinthen, auch allerley Gewürtz und Zucker, und giesset ein wenig Wein darzu; Hernach schneidet von schönen grossen Birnen zu oberst ein Plätzlein hinweg, und hohlet sie aus; Füllet alsdann diese erst-besagte Füll darein, und leget das abgeschnittene Plätzlein wiederum oben darauf. Nach diesem machet von Eyerdottern, ein wenig Wein und Zucker, auch geriebenen weissen Brod, einen linden Teig an, ziehet die Birne dadurch, bachet sie aus Schmaltz / und streuet Zucker darauf. NB. Wenn es beliebet, kan man diese Füll auch von dem Ausgehohlten und Gehackten der Birne mit Mandeln, ein wenig geriebenen Eyer-Brod, Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh vermischet, anmachen, in die Birne einfüllen, und besagter massen heraus bachen.

233. Birn-Schnitz gefüllt zu bachen.

Schählet gute Birne, so groß man sie haben kan / schneidet nach der Länge etwas breite, und eines Messerrucken dicke Stücke daraus, giesset in einen stollichten Hafen ein wenig Wein daran, streuet Zucker und Zimmet darein, und lasset sie so lang als harte Eyer dünsten; Leget solche dann auf einen zinnernen Teller, oder auch nur auf ein Bret; Hacket hernach Pinien- und Pistazzien-Nüßlein, wie auch Weinbeere oder Corinthen wohl klein, mischet gestossene Zimmet und Zucker darunter, und feuchtet diese Füll mit süssen Wein an; Rühret alles durcheinander, streicher solche auf die Schnitten, und leget jedesmahl zwey derselben aufeinander, bestreuet aber zuvor beyde nochmahl mit klar gestossener Zimmet. Zerklopffet indessen ein Weisses vom Ey, auch gar etwas weniges Saffran und Zucker darunter; Machet ein Schmaltz heiß, duncket die überstrichene und aufeinander gelegte Birn-Schnitten auf beyden Seiten in jetzt-besagten Teig, daß sie wie einen Rand bekommen, leget selbige dann in das Schmaltz, und lasset sie schön liechtgelb bachen; Hebet selbige mit einem flachen Löffel heraus, und leget sie, wenn sie ein wenig ertrocknen, in eine Schüssel; Will man eine Brüh darüber haben, so giesset das lautere Schmaltz aus der Pfannen, lasset aber das

Trübe und Dicklichte darinnen ; Giesset ein Gläßlein Wein daran, streuet Zucker und Trisanet darein, und lasset sie aufsieden ; Richtet solche über die gefüllt-gebachene Birn-Schnitten, und streuet Trisanet darauf ; Wenn sie aber ohne Brüh also trocken aufgetragen werden, so bestreuet man sie nur allein mit Zucker.

234. Gebachene Quitten.

Schneidet die Quitten zu dünnen Schnitten, das Harte und Steinigte aber alles hinweg ; Leget sie in ein warmes Schmaltz, so nicht zu heiß ist ; Setzet solche eine Stunde lang in eine kleine Glut, so werden sie weich; Hernach machet einen Teig mit Mehl, Wein und Zucker an, giesset ein klein wenig Brandwein darunter ; Ziehet die Quitten-Schnitten durch diesen Teig, und bachet sie aus Schmaltz.

235. Gebachene Quitten, auf andere Art.

Wenn die Quitten zu Stücken geschnitten worden, so dünstet selbige so lang im Wein und Zucker, bis sie weich sind, nehmet sie heraus; Hernach machet einen Teig mit Mehl, Wein und Zucker an, ziehet die Schnitten dadurch, und lasset sie im Schmaltz schön rösch abbachen.

236. Gebachene Quitten, noch anderst.

Die Quitten werden zu dünnen Schnitten, und das Steinigte heraus geschnitten ; Streichet eine süsse Füll von Mandeln darauf, wie selbige Num. 233. bey denen Birn-Schnitten beschrieben worden ; Ziehet sie hernach durch besagten Teig, und bachet selbige langsam aus Schmaltz heraus, bis die Quitten weich werden, stosset sie alsdann wieder in den Teig, und bachet solche noch einmahl, wie gedacht.

237. Gebachene Quitten, auf andere Weise.

Siede Quitten in Wasser und Zucker, wenn sie weich seynd, so schneide sie Plätzlein-weiß, mache einen Teig von weissen Bier und Mehl, ziehe die Quitten durch, und bache sie schön gelb heraus. NB. Man kan die Quitten auch in der Mitten entzwey schneiden, den Butzen heraus stechen, eine gute Füll darein machen, also durch den Teig ziehen, und bachen.

238. Quitten-Strauben zu machen.

Nimm acht Quitten in einen Hafen, giesse Rosen-Wasser daran, und lasse sie gar weich sieden, (man kan auch, an statt des Rosen-Wassers, nur Röhren-Wasser nehmen.) Hernach schähle und schneide sie in Plätzlein, treibe sie durch ein Sieb oder Reiter, nimm eine gute Hand voll Mehl, auch geriebenes Eyer-Brod und Zucker, rühre alles durcheinander, und formire Strauben aus diesen Teig; Alsdann lasse in einer Pfannen ein Schmaltz heiß werden, und bache sie wie die Mandel-Strauben, nimm auch so viel Schmaltz darzu, wie zu denen erst-gedachten Mandel-Strauben gebrauchet wird.

239. Rosen zu bachen.

Schneidet von nicht völlig aufgegangenen Rosen das auswendige Grüne, samt dem inwendigen gelben Saamen heraus; Hernach machet einen Teig mit Wein und Zucker, so dick als einen Strauben-Teig, an, gilbet ihn ein wenig, stosset die Rosen darein, haltet sie oben bey dem Stiel in ein heisses Schmaltz, schüttelt und rüttelt sie, so lauffen sie desto schöner und besser auf.

240. Rosen zu bachen, auf andere Art.

Machet einen Teig von schönen Mehl zusammen, rühret ihn von lauter Weissen von Eyern an, giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu, und zuckert ihn nach Belieben; Hernach ziehet Rosen, wie im vorhergehenden gedacht worden, durch diesen Teig, und bachet sie schön hell heraus.

241. Rosen von Teig zu bachen.

Es wird eben dieser Teig darzu genommen, der bey denen gebachenen Mandeln Num. 176. beschrieben ist, diesen wälchere man ungefehr eines Messerrucken dick aus, und drucke den Teig mit dem darzu gehörigen blechenen Rosen-Model aus, lege zwey oder drey solche Blätlein aufeinander, bedupffe aber allemahl ein jedes inwendig in der Mitten ein wenig mit Eyer-Weiß, und drucke selbige, wenn sie aufeinander gelegt sind, mit denen Fingern in der Mitten ein wenig zusammen, spisse alsdann mit einer Spindel die Rosen in der Mitten damit an, stürtze sie in das heisse Schmaltz hinein, und drucke selbige immer mit der Spindel in dem Schmaltz auf und nieder,

nieder, so breiten sie sich hübsch aus; Wenn man nun diese Rosen zu Tisch tragen will, kan man sie zuvor mit Zucker überstreuen.

242. Holder- oder Hollunder-Küchlein.

Schüttet ein schönes Mehl in ein Näpfflein, schlaget drey oder vier Eyer darein; Giesset hernach einen Kern oder süssen Raum nach und nach an das Mehl, rühret den Teig allgemach mit ab, daß er schön glatt, und in der Dicke wie ein Strauben-Teig werde, saltzet ihn aber nicht zu viel; Leget indessen den Holder oder Hollunder in frisches Wasser / und wenn er zuvor wohl ausgeschlagen worden, auf einen Teller, lasset ihn wieder versehen; Duncket dann ein Stäudlein des Holders nach dem andern in den Teig, leget sie sodann in das heisse Schmaltz hinein, haltet selbige aber oben bey dem Stiel, und drehet sie in der Pfannen herum, giesset mit einem eisernen Löffel von dem Teig obenher ferner auf, und bachet sie schön liecht heraus.

NB. Zu diesen Holder- oder Hollunder-Küchlein, kan man auch den Num. 47. beschriebenen Strauben-Teig, oder auch den Num. 69. und 70. befindlichen Gebrannten-Küchlein-Teig anmachen, selbige dadurch ziehen, und schön heraus bachen.

243. Salbey-Küchlein.

Ziehet Salbey-Blätter, so nicht löchericht sind, durch ein frisches Wasser, schwinget sie hernach wohl aus; Machet einen Teig ebenfalls mit frischen Wasser an, und rühret selbigen, klopffet ihn aber nicht, daß er fein zäh wird, und sich von den Löffel aufziehen lässet; Rühret ferner von zwey oder dreyen Eyern das Weisse darunter, daß es dünn wird; Ziehet die Salbey-Blätter dadurch, und bachet solche aus Schmaltz, so lauffen sie schön hoch auf.

244. Salbey-Küchlein, auf andere Art.

Machet einen Teig mit Mehl und etwas Röhren- oder Brunnen-Wasser an; Klopffet den Teig auf das allerbeste, daß er Blattern oder Blasen bekommet, schlaget frische Eyer daran, saltzet und rühret den Teig damit ab, giesset aber kein Wasser mehr daran, als nur gleich anfänglich bey dem Anzwieren; Machet ihn nicht zu dick und nicht zu dünn, das Schmaltz dagegen wohl heiß, und bachet die Salbey-Blätter schön rösch ab.

245. Salbey-Küchlein, noch anderst.

Schüttet einen Löffel voll Mehl in ein Näpfflein, brennet einen guten Löffel voll heisses Schmaltz darein, rühret es wohl, daß sich das Schmaltz darinnen verliehre; Giesset ein wenig kaltes Wasser darzu, nur daß es damit angefeuchtet wird, schlaget Eyer darein, und zwar zu erst das Weisse davon, und dann die Dottern, so viel derselben hierzu vonnöthen, dann der Teig muß so dick seyn, bis man siehet, daß er sich an das Blat hänget; Duncket hernach die Salbey-Blätter in den Teig, und gebet wohl Achtung, daß die Adern übersich in die Höhe kommen, auch eben also in die Pfanne geleget werden, dann so lauffen sie auf diese Weise viel schöner auf, und lasset sie also bachen.

246. Salbey-Küchlein, auf andere Weise.

Röstet ein schönes Mehl gantz trocken im Schmaltz, schlaget in einem Näpfflein drey gantze Eyer, welche zuvor im warmen Wasser gelegen, und im übrigen nur das Weisse von Eyern, daran; Rühret den Teig ab, und giesset ein wenig heissen Wein darzu, so werden sie schön rösch; Ziehet die Salbey-Blätter durch diesen angemachten Teig, machet ein Schmaltz heiß, und bachet sie heraus. NB. Auf diese Art können auch die Melissen- Boragen- und Deimenten-Blätter gebachen werden.

247. Salbey gefüllt zu bachen.

Ziehe den Salbey durch ein Wasser, schlage ihn wieder aus, lege hernach von selbigen ein Blat auf ein Bret, und bestreiche es an der Seiten ein wenig mit Eyer-Weiß, lege in der Mitten etwas von Kirsch-Mus, welches mit Zucker und Gewürtz zugerichtet ist, oder eingemachte Johannes-Beere, darauf, und lege wieder ein anderes Blat darüber, daß die Adern obersich kommen, drücke es an der Seiten, wo es mit Eyer-Weiß bestrichen, fein zu. Fülle den Salbey allen, so viel du haben willt, auf erst-gemeldete Weise, und lege ihn auf das Bret. Hernach mache einen Teig, von einen Löffel voll Mehl, in eine Schüssel an, brenne einen Löffel voll heisses Schmaltz darein, rühre es wohl, daß man kein Schmaltz darinnen siehet, giesse ein wenig kaltes Wasser darzu, nur daß der Teig damit angefeuchtet werde, querle ein Eyer-Weiß, und giesse es darein, alsdann auch den Dottern. Die Dicke dieses Teigs muß nicht zu dünn und nicht zu dick seyn, damit er an denen Salbey-

Blättern

Blättern hängen bleibe ; Alsdann duncke die bereits gefüllten Salbey-Blätter in diesen Teig, und bache sie, so lauffen sie schön auf.

248. Gute Küchlein von Mayen-Kraut.

Klaubet oder beleset, waschet, und hacket das Mayen-Kraut klein, schlaget drey Eyer daran, thut Schmaltz, Ingber, Pfeffer, Saffran, Muscatenblüh, Zucker, Rosin, und Weinbeere daran, rühret es untereinander, lasset ein Schmaltz in einem Pfännlein heiß werden, duncket einen eisernen Löffel darein, daß er schmaltzig wird, hernach nehmet einen Löffel voll des angemachten Mayen-Krauts ins Schmaltz, und bachet es.

249. Spinat, oder grüne Kraut-Kräpflein.

Waschet und hacket das grüne Kraut, lasset es in einer Pfannen gantz trocken schweissen, so gehet das ungeschmackte Wasser davon, seyhet und zwinget das grüne Kraut wohl aus, damit obiges Wasser desto besser davon komme, thut dann den Spinat oder das grüne Kraut in eine Schüssel, schlaget Eyer daran, saltzet und zuckert es, thut ein wenig geriebenes Eyer-Brod darunter, würtzet es mit Zimmet, Ingber, Pfeffer und Cardamomen, mischet alles wohl durcheinander, streichet es auf Semmel-Schnitten, (wie bey denen Niern-Küchlein zu geschehen pfleget,) bachet sie aus Schmaltz, und streuet letztlich Zucker darauf.

250. Gebachene Wegwarten.

Nimm schöne, breite und weiche Wegwarten, siede sie im Wasser, doch nicht zu weich ; Lege sie hernach in ein kaltes Wasser, daß solches die Bittere heraus ziehe, und dann auf ein Tuch, lasse sie trocken werden; Mache nachmahls einen Teig mit Mehl, Wein, Zucker, und ein wenig frischen Wasser an, lasse das Schmaltz fein heiß werden, und bache sie etwas langsam heraus.

251. Gebachene Wegwarten, auf andere Art.

Siedet schöne Wegwarten im Röhren-Wasser, aber nicht gar zu weich; Hernach leget sie eine Stunde in frisches Wasser, und sodann, wie die vorige, auf ein reines Tuch, lasset sie vertrocknen, und nachmahls in Zucker und Rosen-Wasser über Nacht stehen. Machet von warmen Wein und

Mehl einen Teig an, zuckert ihn ein wenig, oder gieſſet von dieſer Brüh, worinnen ſie über Nacht geſtanden, etwas darzu, ſchlaget aber kein Ey daran, duncket die Wegwarten darein, bachet ſie ſchön liecht aus dem Schmaltz, leget ſie in eine Schüſſel, und ſtreuet Zucker darauf. NB. Hierbey iſt zu beobachten, daß, wenn man die Wegwarten in die Pfanne thut, ſie in die Runde herum geleget werden müſſen, wie die Spritzen-Küchlein.

252. Gebachener Reiß.

Kochet einen Reiß im Kern, wie man ſonſten ein Reiß-Mus zu machen pfleget, jedoch ziemlich dick; Wenn er nun faſt allerdings fertig iſt, ſo rühret einen Zucker, Roſen-Waſſer, auch, ſo es beliebet, ein wenig Zimmet darunter, ſchüttet ihn auf einen zinnernen oder erdenen Teller, ſtreichet ihn ſchön glatt, daß er ohngefehr zwey Finger hoch bleibt; Wenn er nun kalt iſt, ſchneidet Stücklein, ohngefehr zwey Finger breit, und eines Fingers lang, daraus. Machet dann einen andern Teig von zweyen Eyern, und ein wenig Mehl an, duncket den jetzt-beſagter maſſen zugerichteten Reiß darein, laſſet ihn ſo lang bachen, bis er braun wird. Oder nehmet den geſchnittenen Reiß, wälchert ihn im Mehl, und bachet ſelbigen aus Schmaltz etwas jäh ab. Soll er trocken gebachen aufgetragen werden, wird er mit Zucker überſtreuet; Andern Theils aber eine ſüſſe Brüh, mit Wein und Triſanet, darüber gemachet.

253. Gebachener Reiß, auf andere Art.

Siedet den Reiß in guten Kern oder Raum ab / wie gebräuchlich, doch daß er ziemlich dick ſeye, und laſſet ihn erkalten; Richret ihn in eine Schüſſel, und zerrühret ſelbigen wohl mit einem Koch-Löffel, rühret ein wenig Oblaten-Mehl darunter, ſchlaget Eyer daran / aber nicht zu viel, damit der Teig nicht zu dünn werde, ſtreuet, nach Belieben, Zucker darein; Setzet dann von dieſem Teig, vermittelſt eines kleinen Löffeleins, runde Küchlein in das heiſſe Schmaltz, und bachet ſie heraus. Oder aber formiret auf einem zinnernen Teller länglichte Stritzeln, und bachet ſie, wie erſt-gedacht; Leget ſolche nachmahl in eine Schüſſel, und beſtreuet ſelbige mit Zucker.

254. Gebachener Reiß, noch anderſt.

Siedet eine gute Hand voll Reiß ſo lang in Waſſer, bis er weich wird, ſeyhet das Waſſer ab, thut den Reiß in eine Schüſſel, reibet ihn klein, ſchlaget

schlaget vier oder fünff Eyer, auch Zucker daran, rühret ihn wohl untereinander, machet es aber nicht zu dünn, streuet ein wenig schönes Mehl darauf, wälchert Küchlein daraus, und bachet sie in Schmaltz.

255. Gebachene Petersilie.

Nimm Petersilien-Wurtzeln und koche sie; Hernach, wenn sie gekocht sind; so schneide selbige in der Länge auf, löse den Kern heraus, wältze ihn in Mehl herum, und bache ihn aus Schmaltz.

256. Spitzweck zu bachen.

Schütte ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens, Mehl in ein Becken, giesse ein halbes Seidlein, oder eine Viertel Maas Heffen, und eben so viel laulichte Milch darein, rühre es ein wenig in das Mehl, lasse sie etwas auf den Ofen gehen; Wenn es nun gegangen ist, so nimm selbiges wieder herab, schlage acht oder neun Eyer daran, und ein halb Pfund Schmaltz, saltze, rühre, und arbeite es wohl ab; Hernach lege den Teig auf ein Bret, wircke ihn noch ein wenig, wälchere den dritten Theil davon in die Länge, so lang es dir beliebet, und die andere zwey Drittel noch so lang; Lege das kurtze Theil in die Mitten, und flechte ihn zusammen; Man muß selbigen aber auf das Blech legen, ehe er zusammen geflochten wird, alsdann, so man will, mit Eyern bestreichen, und in einem Bach-Oefelein abbachen.

257. Spitzweck zu bachen, auf andere Art.

Nimm ein halbes Diethäufflein schönes Mehl, lasse drey Viering Butter zergehen, rühre sechs Löffel voll Heffen, und ein Seidlein Kern, so warm seyn muß, mit der Butter untereinander; Zwiere hernach das Mehl damit an, saltze, schlage zwey gantze Eyer und zwey Dottern daran; Alsdann rühre noch ein halbes Diethäufflein schönes Mehl hinein, damit der Teig die rechte Dicke bekomme; Dann wieg fünff Loth Teig, theile ihn in drey Theile, und flechte ihn wie Zöpffe; Nach diesem bestreiche diese Spitzweck mit Eyerdottern, lasse sie vor dem Ofen gehen, und sodann in einem Oefelein gemach bachen.

258. Spitzweck zu bachen, noch anderst.

Zu einem Diethäufflein Mehl nimmt man drey Viertel-Pfund Butter, sechs Löffel voll Heffen, ein Seidlein Kern oder Raum; Nimm die

Helffte

Helffte vom Mehl, rühre den Kern und Heffen warm darein, saltze es, und schlage zwey gantze Eyer und zwey Eyerdottern daran, rühre das übrige Mehl nach und nach hinein, daß der Teig die rechte Dicke bekommt; Hernach wiege fünff Loth Teig, theile ihn in drey Theile, und flechte ihn wie Zöpffe; Alsdann bestreiche diese Spitzwecke mit Eyerdottern, lasse sie vor dem Ofen gehen, und sodann in einem Oefelein gemach bachen, so sind sie gut.

259. Eyer-Bretzlein.

Nimm schönes Mehl, Kern, Eyer, Rosen-Wasser, Zucker, und Zimmet, auch ein wenig gestossene Mandeln, ingleichen etwas zerlassene Butter, rühre alles untereinander, daß es ein Teig wird; Wircke diesen Teig alsdann in kleine Stücklein, mache Bretzlein davon, bestreiche sie mit Eyerdottern, und bache sie in einem Oefelein. Man kan diese Bretzlein auch nicht eher bestreichen, als bis sie gebachen sind, und alsdann groben gestossenen Zucker darauf streuen.

260. Eyer-Bretzlein, noch anderst.

Zu einem Diethäufflein Mehl nimm sieben Eyer, ein Stück Butter, so groß als zwey Eyer, imgleichen nimm Zucker und Saffran, nach Gutdüncken, rühre alles durcheinander, und mache einen Teig davon; Nach diesem formire Bretzlein aus diesen erstgedachten Teig, und bache sie.

261. Zucker-Bretzlein.

Man soll schönes Mehl nehmen, und halb so viel Zucker darunter thun, auch ein Rosen-Wasser daran giessen, ingleichen einen Brocken Schmaltz zergehen lassen, mit diesen allen, nebst einen warmen Rosen-Wasser und drey Eyerdottern, ein schönes Teiglein anmachen, Eyerringlein oder Bretzlein daraus formiren, mit einem Zwickerlein zwicken, und fein kühl im Schmaltz, oder auch in einem Oefelein, bachen. NB. Wenn man will, so kan man des Zuckers so viel als des Mehls zu diesen Bretzlein nehmen.

262. Kleine Zucker-Bretzlein zu machen.

Schlaget vier Eyer an ein Diethäufflein Mehl/ giesset ein Seidlein Kern, und ein halbes Seidlein Heffen, auch Rosen-Wasser, nach Belieben, daran; Hierzu nehmet ferner ein Pfund Butter, Zucker, Cardamomen, und

schneidet

schneidet oder reibet von zwey Citronen die Schalen klein; Hernach machet dieses alles zu einen Teig, lasset ihn vor dem Ofen gehen, und, wenn er gegangen ist, so formiret kleine Bretzlein daraus, und bachet sie in einem Oefelein; Wenn sie nun gar gebachen sind, so bestreichet sie mit einem Eyerdottern, und streuet Zucker darauf.

263. Ein gutes Essen, so man den faulen Haintzen nennet.

Nehmet um drey Kreutzer einen schönen Semmel-Teig, eine halbe Maas Kern, vier oder fünff Eyerdottern, zwey Löffel voll Heffen, giesset es in den Teig, und rühret ihn ab; Ist er zu dünn, so rühret mehreres Mehl darein, lasset ihn auf einen warmen Ofen stehen, und aufgehen; Alsdann wircket den Teig noch einmahl wohl und starck, daß er fest wird, und formiret ihn wie einen Zucker-Hut, hernach in ein Oefelein gesetzet, und fein warm, jedoch gemach bachen lassen, so viel, daß man ihn schneiden kan; Wenn er nun gebachen ist, so schneidet mit einem scharffen Messer am Boden ein Stück eines guten Fingers dick herab, und das andere alles eines Messerrücken dick zerschnitten, bis auf den Kopff, welcher eben so dick, als das untere, seyn muß. Hernach vermischet eine frische Butter wohl mit Zucker, und bestreichet obgedachte Schnitten auf beyden Seiten ziemlich dick damit, leget sie dann wieder so aufeinander, wie selbige abgeschnitten worden, und setzet sie noch einmahl im Ofen.

264. Speck-Kuchen zu bachen.

Man nimmt ein halbes Seidlein, oder Viertel-Maas, Milch, eben so viel Heffen, und ohngefehr ein Diethäufflein schönes Mehl, (man darff es eben nicht gleich alles darzu nehmen,) machet damit einen Teig an, der nicht gar zu fest ist; Setzet ihn zu einen warmen Ofen / daß er gehe; Rühret hernach fünff Eyer und ein Viertel-Pfund zerlassenes Schmaltz, aber nicht gar zu heiß, darein, saltzet ihn, und rühret noch mehr Mehl darzu, daß er wohl fest wird, leget selbigen auf ein Bret, und wircket ihn mit denen Händen wohl aus; Wälchert ihn auch mit dem Wälcherholtz zu einem dick- oder dünnen Speck-Kuchen / nach Belieben / machet oben überzwerch Creutzweiß Schnitten darein, bestreichet ihn mit zerklopfften Eyern, streuet, wie gebräuchlich, ein wenig Saltz, Kümmel, und würfflicht-geschnittenen Speck darauf, und bachet ihn / wenn er zuvor in der Wärme gegangen ist, schön gelb ab.

265. Einen abgerührten Speck-Kuchen zu bachen.

Man nimmt frische Butter = = 8. Loth.
Schmaltz = = = = 6. Loth.
Kern oder süssen Raum = = = 6. Loth, oder ein Achtelein.
Weitzen-Bier-Heffen = = = 6. Loth, oder ein Achtelein.
Saltz = = = = = = ½. Loth.
Einen halben Eß-Löffel voll Milchram.
Zwey Seidlein-Becher voll Mehl, und vier Eyer.

Man rühret alsdann die Butter in das Schmaltz, samt den Milchram, drey Viertel-Stund lang; Hierauf rühret man das Mehl nach und nach hinein; Nach diesem die Heffen und den Kern; Alsdann die Eyer, samt den Saltz. Wenn nun alles eingerühret ist, so schmieret man die Scharte mit Butter, schüttet den Teig hinein, und lässet selbigen bey dem Ofen gehen; Endlich bestreichet man selbigen mit Eyerdottern, bestreuet ihn mit geschnittenen Speck, der mit Saltz und Kümmel vermischet ist/ und läßt denselben ohngefehr eine gute Viertel-Stund lang bachen.

NB. Wenn alles schon daran gerühret worden, so muß dannoch noch eine Viertel-Stund lang gerühret werden; Man darff auch nicht hin und wieder rühren, sondern immer in einen Kreiß oder Circkel herum.

266. Einen gerührten Speck-Kuchen zu bachen, auf andere Art.

Zu zwey Becher voll Mehl nimmt man wohl gewogene sechs Loth frisches Schmaltz, oder halb Butter und halb Schmaltz. Das Schmaltz muß eine halbe Stunde wohl gerührt werden; Hernach drey Quintlein Saltz, wie auch zwey gantze Eyer und zwey Eyerdottern, ingleichen ein gutes Achtelein Heffen, und ein gutes Achtelein Milch ebenfalls darein gerührt. Wenn es nun alles wohl geklopfft worden, so kan man den Schart wohl mit Schmaltz schmieren/ den Teig darein thun, zuvor wohl gehen lassen/ alsdann mit Eyern bestreichen, mit Speck und Kümmel belegen, und sodann in einer gleichen Hitze schön abbachen.

267. Einen gerührten Speck-Kuchen zu bachen, noch anderst.

Rühret ein Pfund Butter anderthalbe Stund, bis sie schön weiß und liecht wird; Indessen nehmet ein Diethäufflein Mehl besonders in einen andern Napff, lasset aber ein halbes Seidlein davon übrig. Hernach thut in die Mitte dieses Mehls ein halbes Seidlein Heffen, und ein halbes Seidlein Milch, rühret es durcheinander, machet also einen Dampff an, und lasset ihn vor dem Ofen so lang gehen bis er Bläslein aufwirfft; Dann rühret ein paar Löffel voll von diesem Dampff in die abgerührte Butter, auch von dem Mehl, und von denen Eyern eines um das andere darein, bis sechs Eyerdottern und fünff gantze Eyer hinein gerühret worden. Wenn also alles beysammen, und der darzu gehörige Schart wohl mit Schmaltz geschmieret ist, so kan der Teig darein gethan, mit Kümmel und würfflicht-geschnittenen Speck bestreuet, und gebachen werden.

268. Einen gerührten Speck-Kuchen zu bachen, wieder anderst.

Man rühret ein Pfund Butter in einem Napff wohl ab, schläget zwey Eyerdottern und ein gantzes Ey darein, giesset ein halbes Seidlein Wein, und sechs Loth Heffen, auch ein wenig Saltz daran, rühret es wohl untereinander, und so viel schönes Mehl darein, daß es ein hübscher Teig wird, den man auswälchern kan. Hernach leget ihn auf ein Bret, wircket ihn aus, formiret selbigen wie einen Speck-Kuchen, bestecket ihn mit würfflicht-geschnittenen Speck und Kümmel, und bachet ihn.

269. Einen süssen Speck-Kuchen zu bachen.

Erstlich nimmt man vier Loth frisches Schmaltz, rühret selbiges ein halbe Stund, bis es so weich wird wie ein Milchram; Dann werden sechs gantze Eyer und zwey Eyerdottern, eines nach dem andern hinein gerühret, wie auch ein klein wenig Saltz; Folgends drey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, wie auch drey oder vier Löffel voll weisse Bier-Heffen, ingleichen zwey gute Löffel voll Milchram, alles nach und nach hinein gerühret, auch Zucker, nach Belieben. Hernach nehmet einen runden Dorten-Schart, schmieret ihn wohl mit Butter, und bestreuet ihn mit geriebenen weissen Brod, giesset den Dorten-Model mit diesen Teig halb voll, und setzet ihn

vor den Ofen, daß er ein wenig gehet; Wenn er nun gegangen ist, so thut ihn in ein wohl erhitztes Oefelein, und lasset ihn eine halbe Stund bachen.

NB. Wenn es beliebet, kan man auch vier oder sechs Loth klein gestossene Mandeln hineinrühren.

270. Ein gerührter süsser Speck-Kuchen oder Gogelhopffen.

Man rühret ein Pfund Butter in einem Napff wohl ab, thut zwey Pfund Mehl, zwölff Loth durchgesiebten Zucker, ein halbes Seidlein Kern, ein Achtelein Heffen, zwantzig Eyer, und einen Viering Mandeln darein, und machet einen Speck-Kuchen oder Gogelhopffen daraus.

271. Ein gerührter süsser Speck-Kuchen oder Gogelhopffen, auf andere Art.

Rühret ein Viertel-Pfund Schmaltz in einer Schüssel eine gute halbe Stund wohl ab, schlaget zehen Eyer, eines nach dem andern, darein, rühret solche schön glatt in das abgerührte Schmaltz, wie auch ein wenig Rosen-Wasser und Zucker, nach Belieben, darunter, saltzet es ein wenig, giesset drey Löffel voll gute weisse Bier-Heffen, und vier Löffel voll Kern daran, und rühret zehen Löffel voll des schönsten und besten Mehls, nach und nach darein, füllet solchen in den Model oder Schart, welcher mit Butter geschmieret werden muß, und bachet ihn.

272. Ein gerührter süsser Speck-Kuchen oder Gogelhopffen, auf wieder andere Art.

Nehmet acht Loth Schmaltz, vier gantze Eyer, ein Achtel-Maas Heffen, ein Achtel-Maas wohlgemessene Milch, ein Achtel-Pfund Zucker, sechs Loth Mandeln, zwey gute Eß-Löffel voll starckes Rosen-Wasser genau, und ein halbes Loth Saltz; Hernach den Zucker gerieben, das Rosen-Wasser daran gegossen, daß er darinnen zergehet; Die Mandeln gröblicht zerschnitten; Das Schmaltz abgerührt, daß es gantz weiß wird; Hierauf die Eyer, eines nach dem andern, daran geschlagen, und glatt abgerührt; Alsdann die Milch, welche laulicht seyn muß, an den zergangenen Zucker geschüttet, und damit abgerühret, auch die Heffen darunter gemischet, und so an das Schmaltz und Eyer nach und nach gegossen, auch immer glatt abgerühret; Dann die

Mandeln

Mandeln und Saltz darunter gethan, und das Mehl immer nach und nach schön glatt darein gerühret, bis der Teig etwas starck wird, alsdann wohl zerklopfft, daß er Blasen wirfft, und der Löffel darinnen stehen bleibet; Nach diesem den darzu gehörigen Model mit Butter oder Schmaltz geschmieret, mit geriebenen weissen Brod bestreuet, und den Model mit diesen Teig halb eingefüllt, auf den Ofen gesetzt, mit einem Papier zugedeckt, und so gehen lassen; Wenn er nun gegangen ist, alsdann in ein Oefelein gesetzt, welches wohl erhitzt ist, und mit stetem gelinden Feuer eine Stunde bachen lassen.

NB. Man kan auch Gogelhopffen von diesem Teig bachen.

273. Kleine Speck-Küchlein.

Rühret sechs Loth frisches Schmaltz und vier Loth Butter, eine halbe Stunde lang, auch drey Quintlein Saltz; Indessen klopffet drey gantze Eyer und ein Eyerdötterlein wohl, rühret auch sechs Loth Heffen und sechs Loth Kern unter die Eyer, und alsdann zwey Seidlein-Becher Mehl. Wenn nun dieses alles wohl untereinander gerührt, und abgeklopffet worden, so kan man den Teig auf ein Bret heraus thun, und wohl abwircken, die Speck-Küchlein formiren, wie man will, entweder Hertze, rund, oder länglicht, dieselbe auf ein mit Schmaltz bestrichenes Papier legen, oben mit Eyerdottern bestreichen, auch Kümmel und Speck darauf streuen, und bey einem steten Feuer bachen lassen.

274. Kleine Speck-Küchlein, auf andere Art.

Rühre einen halben Viering frisches Schmaltz wohl ab, bis es gantz weiß und leicht wird, alsdann rühre zwey gantze Eyer und ein Eyerdötterlein, wie auch Saltz, in das Schmaltz. Wenn nun die Eyer samt dem Schmaltz wohl gerühret worden, so thue zwey Löffel voll sauren Milchram, ingleichen auch zwey Löffel voll guter Heffen, darein, rühre alsdann auch ohngefehr einen Seidel-Becher schönes Mehl daran; Der Teig muß ein wenig lehn bleiben. Hernach schmiere ein weisses Papier mit Schmaltz, und nimm aus den Napff ohngefehr einen Eß-Löffel voll von den Teig, mache die Hand mit Mehl trocken, und balle den Teig geschwind mit der Hand, wie ein Knödlein, lege solches gleich auf das geschmierte Papier, so auf dem Blech ist, dann drucke sie oben mit der Hand ein wenig nieder; Wenn also das Blech voll gelegt worden, kan man sie zuvor auf dem Ofen ein wenig gehen lassen, alsdann mit Eyern bestreichen, mit klein geschnittenen Speck und Kümmel belegen, und in einer etwas jähen Hitze abbachen.

275. Kleine Speck-Küchlein, noch anderst.

Wenn ihr einen Viering Schmaltz eine halbe Stunde gerühret habt, so schlaget vier gantze Eyer und zwey Eyerdottern, eines nach dem andern, daran; Wenn nun die Eyer in das Schmaltz gerühret sind, so saltzet es, giesset ein Achtelein Milchram, und ein halbes Achtelein Heffen, auch einen guten Seidel-Becher voll Mehl darein, rühret es wohl durcheinander; Hernach schmieret ein weisses Papier mit Schmaltz, leget es auf ein Blech, und einen Koch-Löffel voll Teig um den andern, Häufflein-weiß, auf das Papier, so viel ihr darauf bringen könnet, in der Mitten ein wenig hohl; Alsdann bestreichet diese Speck-Küchlein mit einem Ey, bestecket sie mit Kümmel und klein-geschnittenen Speck, und bachet sie jäh heraus.

276. Butter-Semmel zu machen.

Nimm ein Seidlein gute süsse Milch, und eben so viel Butter, lasse diese zwey Stücke untereinander zergehen, giesse zwey gute Löffel voll Heffen hinein, thue auch sechs Eyerdottern und zwey gantze Eyer daran; Mache einen Teig mit Weitzen-Mehl an, saltze ihn wie sonst gewöhnlich, giesse ihn in einen Model, und lasse ihn am Ofen gehen; Oben auf schmiere ihn mit Butter, daß er nicht spröd werde, und bache ihn im Ofen.

277. Wespen-Nestlein zu bachen.

Man nimmt ein Diethäufflein Mehl, ein halbes Seidlein Heffen, ein halbes Seidlein Milch, zwey gantze Eyer und drey Eyerdottern, einen Viering Schmaltz, und einen Viering Butter; Das Schmaltz und die Butter müssen wohl abgerühret werden, bis sie schön weiß wird, die Milch und Heffen müssen durch einen Seyher in das Schmaltz gerühret, die Eyer zuvor in einem Häfelein zerklopfft, und auch darein gerühret, wie auch ein Loth Saltz, dann das Mehl Hände voll weiß darunter gerührt, und den Teig wohl abgeschlagen; Von dem Mehl kan man ein wenig übrig lassen/ damit man den Teig auf dem Bret gar mit abarbeiten kan. Wenn nun der Teig abgeklopfft ist, so kan man solchen auf ein Bret heraus thun, und gar abwircken, Stücklein, jedes ohngefehr drey Loth schwehr, daraus schneiden, lange Würstlein davon machen, und diese mit einem Wälcherholtz/ eines Messerrücken dick, auswälchern, dann mit Butter bestreichen, und zusammen rollen; Indessen kan man in denen Schärtlein ein frisches Schmaltz

zerge-

zergehen/ und wenn es gestehen will, fein in denen Schärtlein herum lauffen lassen, dann von den zusammen gerollten Teig vier Stücklein in die Runden, das fünffte aber in die Mitten mit denen Schärtlein vor dem Ofen gesetzt, und gehen lassen; Dann den Ofen wohl geheitzet, damit die Wespen-Nestlein dabey gehen, und der Ofen ein wenig erhitzet wird, doch muß er nicht gar zu heiß werden. Wenn nun das Feuer zusammen gebrennt ist, so kan man die Wespen-Nestlein ins Oefelein setzen, und eine Viertel-Stunde stehen lassen, dann drey Scheitlein nach legen, eine Viertel-Stund hernach wieder ein wenig stärcker schüren, damit sie die rechte Bräune bekommen, und also eine Stund schön gemach bachen lassen. NB. Vor drey Viertel-Stund darff man das Oefelein nicht aufmachen; Ehe man die Wespen-Nestlein in das Oefelein setzet, überstreichet man sie mit Eyerdottern.

278. Wespen-Nestlein zu bachen, auf andere Art.

Nimm ein Diethäufflein schönes Mehl, setze es auf den Ofen; Hernach thue ein Seidlein Kern und ein Achtelein Heffen untereinander, lasse es durch einen Seyher in das Mehl lauffen, rühre es wohl, und setze es wieder auf den Ofen, und lasse es gehen; Wenn es nun gegangen ist, so thue selbiges herab/ schlage sechs Eyer darein, thue auch einen Viering zerlassenes Schmaltz/ Saltz, und anderthalb Viering geriebene Mandeln, ingleichen fünff Loth Zucker daran, rühre es wohl untereinander; Alsdann knöte den Teig so lang, bis er löchericht wird, und formire die Wespen-Nestlein, wie erst bey den vorigen gedacht worden.

279. Wespen-Nestlein zu bachen, noch anderst.

Lasset ein Seidlein oder halbe Maas obere Milch ein wenig warm werden, und anderthalb Viering Butter darinnen zergehen, schlaget drey oder vier Eyerdottern, und zwey gantze Eyer, daran, giesset drey oder vier Löffel voll Bier-Heffen darzu; Machet den Teig ein wenig fester als den Heffen-Küchleins-Teig, lasset ihn verdeckt auf einem warmen Ofen gehen; Hernach wircket ihn, und schneidet sieben Stücklein daraus, wälchert jedes insonderheit länglicht/ ohngefehr ein paar Finger lang, nachdem man sie groß haben will, und ein paar Messerrucken dick, rädelt sie mit einem hierzu gebräuchlichen Rädlein schön glatt ab, schmieret sie mit zerlassener Butter, streuet ein wenig Weinbeerlein oder Corinthen darauf, oder, an statt dessen

kan

kan man es auch mit klein-geriebenen Mandeln bestreuen. Alsdann werden diese Blätlein alle übereinander gewickelt. Giesset hernach ein gut Theil zerlassenes Schmaltz in einen erdenen Tiegel, oder in ein kupffernes Beck, setzet diese übereinander gewickelte Stücklein rund herum, duncket aber zuvor ein jedes derselben in das zerlassene Schmaltz, und setzet eines in die Mitte, schiebet sie also in den Bach-Ofen, und lasset sie bachen. NB. Man nimmt zu erst des Mehls etwan drey Seidel-Becher voll darzu; Ist der Teig zu lehn/ so muß noch mehr Mehl darein gewircket werden; Oder man kan es auch allerdings zuvor zusammen machen, und hernach erst gehen lassen, ehe man sie in den Ofen setzet.

280. Wespen-Nestlein zu bachen, auf andere Weise.

Nehmet ein Mehl, schlaget Eyer daran, giesset so viel Löffel voll Milch, als der Eyer gewesen, darzu; Haltet eine Milch über das Feuer, werfet ein gut Stück frisches Schmaltz darein, lasset sie so warm werden, daß das Schmaltz zergehe; Hernach machet den Teig an/thut drey oder vier Löffel voll Heffen darzu, wälchert ihn länglicht, schmieret das Becken mit Butter oder Schmaltz, thut den zuvor zusammen gerollten Teig darein, setzet selbiges hinter dem Ofen, und lasset den Teig gehen; Wenn er nun gegangen ist, so setzet ihn, zusamt dem Becken, in ein Oefelein, daß er bache.

281. Wespen-Nestlein zu bachen, wieder anderst.

Nimm ein Diethäufflein oder den achten Theil eines Metzens Mehl, ein halbes Seidlein oder Viertel-Maas gute Milch, und eben so viel Heffen; Hernach mache einen Teig, setze selbigen auf den Ofen, lasse ihn gehen, oder einen Dampff machen; Dann schlage acht Eyer daran, thue anderthalben Viering Schmaltz hinzu, lasse solchen im Becken zergehen, giesse es alsdann in den Teig, doch also, daß etwas weniges in dem Becken zuruck bleibe; Mische ein halbes Loth Saltz unter den Teig, und wälchere ihn länglicht; Dann lasse nicht gar ein halbes Pfund Butter zergehen, nimm den Schmorgel oben davon, und schmiere den Teig damit, welcher wohl lang, und einer guten Hand breit ausgedrehet seyn muß; Wenn er dann also geschmieret ist, so schlage ihn, wie einen Schnecken, rund zusammen; Mache dieser Schnecken sieben oder neune, setze sie in das Becken, worinnen

rinnen etwas vom Schmaltz zuruck gelassen worden, zusammen, lasse es auf dem Ofen gehen, und bache es eine gute Stund; So es gefällig, kan man auch Mandeln/ Zucker und Rosenwasser darunter nehmen, auch also besagtermassen auswälchern und abbachen.

282. Wespen-Nestlein auf noch andere Manier zu bachen.

Giesset ein halb Seidlein oder den vierten Theil einer Maas Milch/ so aber laulicht seyn muß, an ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens/ Mehl, wie auch eine Achtel-Maas Heffen von Waitzen-Bier, rühret selbiges unter die eine Helffte des Mehls, die andere aber drucket neben in den Becken ein wenig besonders, lasset also diesen Teig wohl zugedecket, etwan eine Viertel-Stund auf einem Ofen gehen; schlaget alsdann, wann er gegangen, sechs oder acht gantze Eyer oder Dötterlein daran, saltzet ihn, thut einen Viering oder Viertel-Pfund zerschlichenes Schmaltz oder Butter daran, klopfet den Teig also untereinander wohl ab, leget selbigen auf ein mit Mehl bestreuetes Bret, und wircket ihn folgends mit Mehl aus, daß er schön lind werde, und nicht mehr an den Händen kleben bleibe; Schneidet dann sechs oder sieben Theile daraus, jedoch nur einen einigen Theil etwas grösser; formiret runde Laiblein daraus, lasset sie in der Stuben auf einem Bret gehen; wircket sie mit den Händen etwas ablang, überfahret sie mit dem Walcherholtz, daß der Teig etwan eines guten Messer-Rucken dick bleibe; überstreichet selbige dann, vermittelst eines Pinsels, mit zerschlichener Butter, und wickelt sie schön glatt zusammen, lasset sie also bey dem Ofen auf einem Bret noch ein klein wenig gehen; giesset indessen noch anderthalb Viering oder drey Achtel-Pfund Schmaltz in ein Becken, setzet die geröstete Rolle, oder das gröste zusammen gewundene Stück in die Mitten, und die andere neben herum, bestreichet sie oben mit einem zerklopfften Eyerdotter/ setzet solche in ein wohl erhitztes Oefelein, und lasset sie bey stetem Feuer anderthalb Stunden lang bachen.

283. Einen Scheiter-Hauffen zu bachen.

Schneidet zwey Semmeln zu Schnitten, schmieret dann eine Schüssel mit Butter/ leget eine Lag dieser Schnitten darein, und etliche Stücklein Butter darauf; alsdann wieder eine Lag dergleichen Schnitten, und so fort, biß keine Schnitten mehr vorhanden sind; Nehmet ein Seidlein oder auch etwas mehrers süssen Raum oder gantze Milch, rühret sechs oder acht gantze Eyer darinnen wohl ab, zuckert solche, und giesset sie über die besagter massen gelegte Schnitten, lasset selbige ein wenig erweichen; setzet sie auf eine Glut, leget obenher eine mit einem Rand versehene eiserne Stürtze, mit glüenden Kohlen darauf, und bräunet sie schön ab.

284. Eyer-Kuchen zu bachen.

Nimm einen halben Metzen Mehl, ein Pfund Schmaltz, dreyssig Eyer, ein Seidlein Heffen, anderhalb Seidlein Kern, mache ihn an wie die Gugelhopffen, er muß aber etwas vester seyn, lasse ihn bey den Becken bachen, es wird ein schöner Eyer-Kuchen.

285. Ein abgerührter Gogelhopffen.

Rühret ein halb Pfund frische Butter wohl ab, querlet acht Eyer, rühret sie nach und nach in die Butter, auch vier Löffel voll Kern, drey Löffel voll Heffen, ein halb Pfund schönes Mehl, rühret es alsdann noch eine halbe Stund untereinander, schmieret den Model mit Butter, thut es darein, lasset ihn gehen, und bachet ihn in einer zähen Hitz.

286. Ein abgerührter Gogelhopffen auf andere Art.

Einen Viering frisches Schmaltz rühret man in einer Schüssel eine gute halbe Stund ab, schlägt ein Ey daran, rühret es wohl in das Schmaltz, so lang biß acht gantze Eyer, eines nach dem andern darein gerühret worden, denn sechs Löffel voll Milch, drey Löffel Heffen, ein halb Pfund Mehl, denn schmieret man den Model mit Butter, und füllet es darein, lässet es auf einen warmen Ofen gehen, wann der Model fast voll ist, setzet ihn in das Oefelein, und lasset ihn bachen.

287. Einen abgerührten Gogelhopffen zu bachen noch anderst.

Erstlich nimmt man zwölff Loth Schmaltz, rühret es schön ab, und rühret zwölff Eyer hinein, hernach nimmt man drey Löffel voll Waitzen-Bier-Heffen, und drey Löffel voll weisse Bier-Heffen, ferner nimmt man sechs Löffel voll guten Kern, und vier und zwantzig Loth schönes Mehl wohlgewogen, wann nun dieses alles gesaltzen, und wohl untereinander gerühret worden, so schüttet man den Teig in die Scharten, die man vorher wohl mit Schmaltz schmieren muß, lässt ihn vor den Ofen gehen, biß sich der Teig schiebet, hernach bächt man selbigen ab.

288. Einen Gogelhopffen zu bachen.

Nehmet ein Viertel-Pfund frisches Schmaltz, rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stund ab, schlaget sechs gantze Eyer und vier Dottern, eines

eines nach dem andern, darein; gieſſet ein wenig Roſenwaſſer und Zucker, nach Belieben darunter, ſaltzet es ein wenig, rühret drey Löffel voll gute weiſſe Bier-Heffen, und vier Löffel voll ſüſſen Raum, ingleichen auch zehen guter Löffel voll des ſchönſten und beſten Mehls, darunter, daß es ein ſchönes Teiglein wird; Schmieret einen Dorten-Model mit Butter, gieſſet den Teig darein, aber nicht voll, laſſet ſelbigen ein wenig vor dem Ofen gehen, und dann in dem Oefelein, gantz gemach, eine halbe Stund lang bachen, doch daß er nicht zu braun werde, und ſtreuet Zucker darauf.

289. Einen Gogelhopffen zu bachen, auf andere Art.

Man nimmt zehen Loth Schmaltz, rühret daſſelbe in einer Schüſſel wohl ab, biß es gantz weiß wird; ſchlaget und rühret hernach drey gantze Eyer und zwey Dottern, eines nach dem andern darein, gieſſet ein halb Seidlein, oder Viertel-Maas Heffen, und ein wenig mehr Milch darzu, ſaltzet und rühret drey Seidlein, oder anderthalb Maas, ſchönes Mehl darunter, ſchlaget den Teig glatt ab, biß er ſo veſt wird, daß der Löffel darinnen ſtehet; ſchüttet ein zerlaſſenes Schmaltz in das Becken oder Geſchirr, darinnen man ihn bachen will, und den Teig darein, ſetzet ſelbigen an ein warmes Ort, biß er ziemlich aufgehet; thut ihn hernach in das Oefelein, und laſſet ihn bachen, biß er fertig iſt.

290. Einen Gogelhopffen zu bachen noch anderſt.

Zu einem Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens, des allerſchönſten Mehls, rechnet man acht oder zehen gantze Eyer, ein halb Pfund zerlaſſenes Schmaltz, etwas weniger als ein Seidlein oder halbe Maas Kern oder Raum, und vier oder fünff groſſer Löffel voll Heffen; alsdann muß man erſtlich den halben Theil Mehl mit der Heffen, zuſamt dem warmen Kern, zu einem linden Teiglein anmachen, bey einem warmen Ofen hernach wohl gehen laſſen; wann er nun gangen iſt, muß man die zerklopffte Eyer und zerlaſſenes Schmaltz miteinander an das übrige Mehl und den Teig gieſſen, ſaltzen, und ſtarck abſchlagen; ſo er zu dick werden will, kan man noch ein wenig Kern daran gieſſen; Wann er nun fertig, nehmet ihn aus dem Becken oder Tiegel, darinnen man ſelbigen angemachet hat, und arbeitet ihn wohl auf einem Bret ab, gieſſet ziemlich viel zerlaſſenes Schmaltz in das Becken oder Model, darinnen man ihn bachen will, leget den Teig darein, daß das Becken ein paar Finger hoch leer bleibet, ſetzet es wieder zu der Wärme, daß er ferner gehet, biß das Becken gantz voll wird, und ſo dann in den Ofen, welcher ſo heiß ſeyn muß, wie zum Brod; Wann nun der Gogelhopffen obenher zu braun werden will,

decket man ein Papier darüber; Es hat aber ein Gogelhopffen von einem Diethäufflein Mehl, ohngefehr eine gute Stund zu bachen; alsdann seyhet man das Schmaltz herab. NB. Auf diese Weise kan man fast den Teig zu denen Spitzwecken anmachen; man nimmt aber zu einem Diethäufflein, oder achten Theil eines Metzen Mehl, drey oder vier Eyer, und drey guter Löffel voll Bier-Heffen, auch beyläuffig ein halb Pfund Schmaltz, lässet den Teig zweymal gehen, flicht und bächet ihn dann wie Num. 256. mit mehrern beschrieben worden.

291. Einen Gogelhopffen zu bachen, auf andere Weise.

Rühret ein halb Pfund frisches Schmaltz wohl ab, daß es so weiß wird wie ein Milchram, schlaget acht Eyer, eines nach dem andern, daran; giesset ein halb Seidlein, oder Viertel-Maas weisse Bier-Heffen, auch eben so viel dicken Milchram, darzu; Rühret ein Diethäufflein Mehl, und zwar ebenfalls immerzu eine Hand voll nach der andern darein, biß der Teig dick wird, saltzet ihn; Lasset indessen ein Viertel-Pfund Schmaltz in einem Becken, oder besonders hiezu gemachten Model, zergehen, und an allen Seiten ein wenig umlaussen, damit sich der Teig nirgends anhänge, giesset selbigen darein; setzet ihn, wann er zuvor an einem warmen Ort gegangen, in ein Bach-Oefelein, lasset ihn schön hell bachen, und streuet so dann, wann er in eine Schüssel geleget worden und erkaltet ist, Zucker darauf.

292. Einen Gogelhopffen zu bachen, noch auf eine andere Manier.

Nehmet ein Diethäufflein, oder den achten Theil eines Metzens Mehl, ein halb Pfund Schmaltz, sechs oder acht gantze Eyer und vier Dötterlein, wie auch sechs Löffel voll, oder eine Viertel-Maas Heffen, und eben so viel Raum, Kern oder gantze Milch, machet die Milch warm, und mischet dann die Heffen unter die warme Milch, rühret das Mehl zuvörderst damit an, und hernach das zergangene Schmaltz, so dann die Eyer; saltzet es, und schlaget den Teig wohl ab, biß er Blasen bekommet: Lasset dann in einem Becken oder besondern Model, ein gut Theil Schmaltz zerfliessen, schüttet den Teig darein, lasset selbigen an einem warmen Ort gehen, und hernach in einem Bach-Oefelein anderthalb Stunden lang bachen. NB. Wann es beliebt, kan man ein klein wenig gehackte Rosinen, Weinbeerlein oder Corinthen, wie auch etwas zerschnittene Mandeln mit Zucker, unter diesen Teich mischen, Rosenwasser daran giessen, und auf jetzt besagte Art ferner bachen.

293. Einen

293. Einen Gogelhopffen zu machen, auf andere Manier.

Ein Diethäufflein Mehl wird gewogen, soviel das Mehl am Gewicht hat, so viel muß man Butter nehmen, selbige abrühren, von dieser abgerührten Butter das Beck schmieren, in die übrige Butter ein halb Seidlein Heffen, ein und ein halb Loth Saltz, zwey und dreyssig Eyer rühren, und zwar rühret man ein Ey und einen Löffel Mehl eines um das andere daran, wann nun alles hinein gerühret ist, so giesse den Teig in das Beck, stelle ihn vor den Ofen, laß ihn nicht gar lang gehen, und bache ihn gemach heraus. Man muß zu diesen Teig ein Beck auf anderthalb Diethäufflein nehmen, es kommt gar keine Milch zu diesen Gogelhopffen.

294. Einen Gogelhopffen zu bachen wieder anderst.

Ein Pfund frisch Schmaltz rühret bey anderthalb Stund biß es schön weiß wird, und ein Loth Saltz hinein, indessen zerklopffet zwölff Eyer mit drey Achtelein Heffen / rühret aber zu erst einen Becher Mehl schön glatt in das Schmaltz, alsdann wieder einen Becher Mehl, und wann die Eyer, Heffen und übrige zwey Becher Mehl auch fein glatt hinein gerühret worden, müssen auf die letzt noch zwölff Eyer abgeklopfft und hineingerühret werden, denn in ein Beck Schmaltz gethan, nur halb voll gefüllt, vor den Ofen gehen lassen, biß er oben Bläßlein bekommt, in das Oefelein gesetzet, und bey anderthalb Stund bachen lassen.

295. Käß-Gogelhopffen.

Rühret ein Viertel-Pfund Butter eine Stund, dann vier gantze Eyer und zwey Dottern eines nach den andern hinein, ein Viertel-Pfund geriebenen Parmesan-Käß, ein Achtel-Pfund Edamer-Käß, anderthalb Achtelein Heffen, anderthalb Achtelein Kern, laulicht darzu gerührt, ein halb Loth Saltz, alsdann ein Pfund Mehl mit eingewürckt, ein wenig Schmaltz in das Beck gethan, ein halbe Stund auf den Ofen gehen lassen, und dann gemächlich gebachen.

296. Abgerührte süsse Gogelhöpfflein zu machen.

Man nimmt ein Viertel-Pfund Schmaltz, rührt es ab, biß es weiß und fast wie ein Schaum wird, alsdann schlägt man acht Eyer darein, welche aber vorhero in einen laulichten Wasser müssen etwas warm gemacht werden, dann giest man vier Löffel voll waitzene Bier-Heffen, und vier Löffel Kern darzu, nimmt ferner darunter vier Löffel klaren Zucker und ein halb Pfund Mehl; Diese Stücke rührt man alle wohl untereinander, und füllet damit die Mödel, lässet den Teig vor den Ofen gehen, biß er denen Schärtlein oben am Rand gleich

kommt, und bächt selbige alsdann; Wann sie gebachen, werden sie endlich mit Zucker und zerstossener Zimmet bestreuet. NB. Die Schärtlein müssen mit Schmaltz geschmirt werden, wie bey den vorigen gemeldet.

297. Napff-Küchlein oder Gogelhöpfflein.

Ein Seidlein Kern, zehen gantze Eyer und fünff Dottern, samt drey oder vier Löffel voll Heffen, wohl miteinander gequerlt, alsdann eine Hand voll Mehl nach der andern hineingerührt, biß er die Dicke bekommt wie ein Strauben-Teig, alsdann drey gute Löffel zerlassene Butter oder frisch Schmaltz darein gethan, die Näpfflein mit Schmaltz geschmiert, ein wenig über halb eingefüllt, in das Oefelein gethan, und bey einer gähen Hitz, etwann eine halbe Stund, bachen lassen.

298. Kleine Gogelhöpfflein zu bachen.

Schneidet kleine Gogelhöpfflein zu Plätzlein, reibet aber zuvor Mandeln ab, giesset ein wenig Malvasier oder Peter-Simonis daran, zuckert sie nach Belieben; streuet auch, wann es gefällig ist, gutes Gewürtz darein; streichet diese Füll auf die geschnittene Plätzlein von Gogelhöpfflein, bachet sie aus Schmaltz, streuet Zucker darauf, und bestecket selbige mit Pinien-Nüßlein.

299. Kleine Gogelhöpfflein zu bachen, auf andere Art.

Die kleine Gogelhöpfflein werden in vier Theile zerschnitten, nachmal Wein, Zucker und Trisanet wohl untereinander gerühret, alsdann die Gogelhöpfflein darein geweicht, so dann schön gelb aus dem Schmaltz gebachen, und entweder also trocken, oder in nachfolgender Brüh aufgetragen; Lasset einen Wein mit Zucker, Trisanet, Cardamomen und Muscatenblüh aufsieden, drucket ein wenig Citronen-Safft darein, thut auch nach Belieben, Rosin, Weinbeere oder Corinthen und abgezogene Mandeln darzu, und richtet sie über die gebachene Gogelhöpfflein.

300. Weixel-Kuchen.

Man nimmt fünff gantze Eyer, vier Dottern, ein halb Pfund Zucker, das wird eine Viertel-Stund gerührt, zwölff Loth gestossene Mandeln, vier Loth gerieben weiß Brod, ein Loth Zimmet, alles untereinander gerührt, die abgezupfften Weixeln darein gethan, in ein Beck oder in einen flachen Schart geschüttet, und in dem Oefelein bachen lassen, wanns heraus genommen, und erkaltet ist, oben mit Zucker und Zimmet bestreut.

301. Ein guter Kuchen.

Von einem Diethäuflein Mehl, ein Achtelein Heffen, ein halb Seidlein Kern einen Dampff angemacht, in der Dicken wie zum Gogelhopffen Teig, wann der Teig auf den Ofen in den Beck genug gegangen ist, so thue ein Viertel Pfund frisches zerlassenes Schmaltz darein, schneide auch ein Pfund Butter darzu, vier oder sechs Eyer, saltze ihn wohl, rührs untereinander, wälchere einen Blatz aus den Teig, in der Dicke wie einen Speckkuchen, und einen Rand herum, lege auch Butter um den Rand, daß er fein mürb wird, hacke Mandeln, Rosin, Weinbeer, jedes ein halb Pfund, Zucker ein halb Pfund, Citronat, Zimmet, Cardamomen, Muscatblüh darunter, mit Rosenwasser angefeucht, den Kuchen mit Eyern angestrichen, das Gehäck darauf gethan, und in einen Ofen bachen lassen; Ehe er gar ausgebachen ist, muß man mehr Butter darauf legen, daß das Gehäck nicht spröd wird. NB. Man kan auch aus den Teig zwey Plätze wälchern, aufeinander legen, und von dem Gehäck darzwischen thun.

302. Käß-Kuchen.

Man nimmt zu etlichen Pfund Mehl ohngefehr ein halbes Pfund frische Butter und einen weissen Käß, saltzet es, so viel als nöthig ist, schläget vier oder fünff Eyer daran; Machet alles mit kalten Wasser an, formiret Kuchen daraus, bestreichet ein Papier mit Butter, leget die Kuchen darauf, und bächet sie in einem Ofen, zuvor aber, ehe man sie bächt, bestreichet man selbige mit Eyerdottern.

303. Gestreuter Käß-Kuchen.

Nimm ein Seidlein Mehl, ein Stück Butter, zwey Eyer, ein wenig Saltz, auch Kern, und zwey Löffel voll Heffen, mache einen Teig davon an, und wälchere ihn rund, wie einen Kuchen; Hernach nimm Holländischen Käß, reibe ihn, thue ein paar Eyer, Muscatenblüh, und wer will, Rosin und klein gestossene Mandeln, darzu; Hierauf mache diese Füll zusammen, streiche sie auf den ausgewälcherten Teig, und schlage ihn neben herum darüber, doch so, daß die Füll in der Mitten gesehen wird, bestreiche dieselbe mit Eyerdottern, und lasse sie in den Ofen bachen. NB. Wer will, der kan nur den geriebenen Käß gleich darauf streuen, oder, anstatt des Käses, mag man in den Teig Aepffel, Kirschen, Birne, oder was man will, darauf thun, so ist es ein guter Kuchen.

304. Reiß-Kuchen.

Man soll den Reiß erst in einer guten Milch wohl dick sieden, ihn hernach durch einen Seyher oder Sieb treiben, alsdann fünff oder sechs Eyer, auch Zucker, und zwey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser darzu thun, alles wohl abrühren, daß es werde wie ein Kinds-Koch, darnach soll man einen Dorten-Model oder Schart wohl mit Schmaltz schmieren, mit Brod einstreuen, und den angemachten Reiß darein gieſſen, oben darauf eine Glut thun, oder in ein Oefelein setzen, und also fein langsam bachen. Man kan es bald sehen wenn er genug gebachen, so man mit einem Messer darein sticht, daß es trocken wieder heraus gehet. NB. Man kan auch Zimmet und Citronat darein thun.

305. Reiß-Kuchen, noch anderst.

Kochet ein Viertel-Pfund Reiß halb gar, thut vier Eyer, gestossenen Zwiebach oder geriebene Semmel, Weinbeere oder Corinthen, Citronat, Zucker, Zimmet, und Rosen-Wasser darzu; Hernach machet Kuchen daraus, und bachet sie in Butter oder Schmaltz, oder im Oefelein in einem Schart.

306. Krause Kuchen.

Man nimmt eine Maas von dem schönsten Mehl, rühret es mit Kern an, ohne einen einigen Tropffen Wasser, ehe man ihn an das Mehl gieſt, muß man ihn mit der Hand wohl schlagen; Hernach thut man ein Pfund Butter, drey oder vier Eyer, und ein wenig geriebenen Käß darzu; Man muß aber den Teig etwas fest machen, und wohl durcharbeiten, hernach versuchen, und wenn er gut ist, Kuchen daraus machen, selbige mit Eyerdottern bestreichen, und also bachen.

307. Kuchen von Erbsen zu machen.

Nimm wohlgesottene Erbsen, treibe sie gar klein, und reibe sie mit Milch durch ein Sieblein, thue kleine Rosin oder Weinbeere, Zimmet, Ingber, Zucker, und geriebenes Eyer-Brod darein, schlage vier oder sechs Eyer daran, mische alles wohl durcheinander, daß es nicht zu dünn wird, sonst muß man noch mehr Brod darein thun, schmiere den Schart mit Butter, bestreue

ihn

ihn mit Brod, oder lege in den Schart einen ausgewälcherten Teig, und gieſſe alsdann die angemachte Waar hinein, laſſe es bachen, und zuletzt ſtreue Zucker darauf.

308. Mörßner-Kuchen.

Schlage zehen oder zwölff Eyer in einen Hafen, rühre ſie wohl untereinander, hacke Peterſilien oder anderes grünes Kraut, geriebenes weiſſes Brod oder Mehl, ein wenig geriebenen Pfeffer-Kuchen, Zucker, Zimmet und Saffran, miſche alles wohl untereinander, ſetze den Mörßner über glüende Kohlen, thue einen Löffel voll Butter darein, laſſe es warm werden, und gieſſe die zugerichteten Eyer darzu, bache ſie wie mehrgemeldet, und gieb ſie warm oder kalt, man kan ſie auch in einem Schart machen.

309. Ein Mörßner-Weixel-Kuchen.

Nehmet geriebene Semmel, ſchlaget Eyer daran, machet einen Teig, wie einen dicken Strauben-Teig; Hernach nimm dürre oder friſche Weixeln, die dürren aber ſiede ab, trockne ſie ein wenig, zuckere und rühre es alles wohl durcheinander, laſſe in einem Mörßner oder Schart eine Butter zergehen, gieß das Zuſammengemachte darein, und bache es gemach NB. Man kan auch Plätzlein daraus ſchneiden, und eine Weixel-Brüh darüber machen, auf einer Glut abſieden, Zucker und Zimmet darauf ſtreuen, und warm oder kalt zu Tiſch tragen.

310. Kirſch-Kuchen.

Dieſen machet man eben wie den Butter-Kuchen-Teig, auch mit einem aufgewickelten Rand, und beleget ſie dick mit abgezupfften Kirſchen, beſtreuet ſie mit Zucker, gebt von ſolcher Materie, wie ihr auf den Butter-Kuchen gegeben, etwas darauf, (welches man aber auch davon laſſen, und die bloſen Kirſchen nehmen kan,) und laſſet ſie gar bachen, ihr könnet auch abgezogene Mandeln, Weinbeere und groſſe Roſin darzu thun, alles nach eines jeden Belieben. NB. Die Butter muß auf dieſen Kuchen nicht vergeſſen werden.

311. Ein guter Kuchen.

Nehmet zwey Pfund Mehl, zwey Pfund Roſin, die vorher in einem warmen Waſſer gequollen ſind; Hernach ſchählet einen oder zwey von denen beſten Aepffeln, zertheilet ſie in kleine Stücklein, thut andert-

halben Viering abgezogene und klein geschnittene Mandeln, ein Loth Zimmet, ein Quintlein Ingber, drey Viering Schmaltz, einen guten Löffel voll Heffen, und ein Seidlein laulichtes Wasser, darein; Hieraus muß ein Teig angemacht, und so starck geschlagen werden, daß er sich recht um den Löffel setzet, sodann bachet ihn im Schmaltz oder in einem Schart.

312. Ein guter Kuchen mit Rosinen.

Thue in eine Schüssel geriebenes Eyer-Brod, Zucker, Zimmet, zerschnittene Rosin, Weinbeere, Eyer, zerlassene Butter, und ein wenig Wein, rühre es untereinander; Mache diesen Kuchen wie einen Weixel-Kuchen, nur mit diesen Unterschied, daß man eine weisse Wein-Brüh darüber macht, man kan ihn auch trocken auftragen.

313. Hecht-Kuchen.

Nimm zwey kleine Hechte, oder einen Schüssel-Hecht, schneide denselben in Stücke, koche ihn gar im Wasser und ein wenig Saltz, mache die Gräte heraus, ziehe die Haut ab, hacke ihn klein, und thue ihn in einen Topff, giesse eine Maas Kern daran, und thue ferner ein halbes Pfund Schmaltz, acht geriebene Dreyer-Semmeln, acht Eyer, ein Viertel-Pfund grosse Rosin, ein Viertel-Pfund geschählte Mandeln, ein Viertel-Pfund Citronat, Muscaten-Blumen, ein wenig Saltz, und von einer Citronen die Schalen gerieben, darunter, rühre es wohl durcheinander. Hernach nimm eine Dorten-Pfanne, thue Butter darein, nimm einen guten Bogen Papier, bestreiche selbigen mit Butter, lege ihn sodann in die Dorten-Pfanne, gieß das Angerührte darauf, lasse ihn in der Dorten-Pfanne, oder im Bach-Ofen bachen; Alsdann mache eine braune Brüh von Weinbeeren, Citronen, Negelein, Zucker, einem Seidlein Wein, und so viel Wasser, richte den Hecht-Kuchen an, und gieß diese Sauce oder Brüh darüber, so ist er gut. NB. Das Papier, so unter den Kuchen ist, muß, ehe er angerichtet wird, herab genommen werden.

314. Butter-Kuchen.

Man machet einen Teig von schönen Mehl, vier Eyern, Kern, Rosen-Wasser, Heffen, Butter und Muscaten-Blumen; Je mehr man Butter hierzu nimmt, je besser wird der Teig; Hernach muß der Teig fein allgemach

allgemach geknetet, und ja nicht geklopfft werden, und wohl aufgehen lassen; Aus diesem Teig nun macht man den Butter-Kuchen, auf nachfolgende Art: Man rollet einen Kuchen eines Daumens dick, wickelt ihn rund herum auf, beleget ihn dick mit Butter, wenn man will, kan man auch in den Rand Butter legen. Dann querlet man sechs oder acht Eyer wohl mit Kern, giesset solches auf den Kuchen, und lässet ihn gar bachen.

315. Citronen-Kuchen.

Reibe von acht Citronen an einem Reibeisen das Gelbe ab, schähle das Weisse gantz herunter, und blättere alsdann von fünff bis sechs Citronen das Marck fein nach seinen Schichten aus, daß nichts Weisses daran bleibt, zuckere es, thue Cardamomen, ein gut Theil geriebenes Eyer-Brod, und acht gantze Eyer in eine Schüssel, (wer will, kan einen Viering Mandeln darzu nehmen,) rühre alles eine halbe Stunde miteinander ab/ denn schmiere den Schart mit Butter, bestreue ihn mit geriebenen Brod, schütte es hinein, und lasse ihn bachen; Man kan selbigen auch/ ehe man ihn aufträgt, mit Zucker bestreuen.

316. Mandel-Kuchen.

Nimm ein Viertel-Pfund Zucker, ein Viertel-Pfund Mandeln, ein halbes Pfund Mehl, drey Eyerdottern, ein halbes Seidlein-Kern, Rosen-Wasser und Gewürtz, nach Belieben, rühre alles untereinander, fülle es in den Model, und bache es.

317. Stern-Kuchen.

Darzu gehöret eine Maas Kern, zwey Pfund Butter, acht Eyer, eine gantze Muscaten-Nuß, anderthalbe Pfund Zucker, Heffen, Rosen-Wasser, Mehl, auch Mandeln, rühre es untereinander, gantz dick, daß der Löffel darinnen stehen kan, lasse es ein wenig stehen, daß es gehe, hernach thue die vorher geklopfften Eyer und den Zucker hinein, die Butter, Rosen-Wasser, Muscaten-Nuß und Mandeln auch darzu, rühre es alles untereinander, die Butter thue nur halb in den Teig, lasse sie aber erst zergehen, die andere Helffte davon giesse in den Model herum, und den Teig hinein, den Model über halb voll, dann giesse die andere Butter vollends darüber, und setze sie in den Bach-Ofen.

318. Einen Auflauff zu bachen.

Nimm sechs Zweyer-Semmeln, und zwey Maas Kern, schneide die Rinde von denen Semmeln alle herab, weiche sie in den Kern ein; Wenn sie nun geweicht sind, so rühre solche glatt ab, schlage acht Eyer daran, stosse ein Viertel-Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab, thue Zucker und Zimmet, nach Belieben, darzu; Hernach lasse in dem Schart oder in einer Pasteten-Schüssel ein Schmaltz zergehen, schütte den Teig hinein, und setze ihn in einer jähen Hitze in das Oefelein, und lasse es langsam abbachen.

319. Einen Auflauff zu bachen, auf eine andere Art.

Nimm sechs Eyer, einen Seidel-Becher Mehl, eine halbe Maas Milch, ein Achtel-Pfund Butter, rühre das Mehl mit dem Kern an, schlage die Eyer nachgehends darein, thue die zerlassene Butter, wie auch Saltz darein; Hernach lasse ein Schmaltz oder Butter in dem Schart oder Pasteten-Schüssel zergehen, fülle den Teig hinein, aber nur etwan halb voll, und bache ihn in einer jähen Hitz ab.

320. Einen Auflauff zu bachen, noch anderst.

Nehmet drey Eyer, sechs halbe Eyer-Schalen voll Milch, drey grosse Koch-Löffel voll schönes Mehl, und Saltz, machet ihn wie einen Sträubeleins-Teig; Hernach lasset ein wenig Schmaltz in einer Pfannen wohl warm werden, daß die Pfanne überall schmaltzig werde, giesset den Teig darein, und setzet ihn in ein Oefelein, daß keine Lufft darzu kommt, lasset ihn eine Viertel-Stund so stehen; Wenn er nun gegangen ist, so lasset ihn vollends bachen. NB. Wenn er zu erst Lufft hat, so laufft er nicht auf.

321. Milch-Brod zu bachen.

Von einen schönen Weitzen-Mehl machet man mit Heffen, einer Hand voll in warmen Wasser zerlassenen Saltz und Kern einen Teig an; Den Kern giesset man zu der Heffen, lässet es eine Stund darüber stehen, dann knetet man das Mehl nicht hart hinein, machet Brod daraus, und bächet selbiges. NB. Dieses Brod darff nicht länger als eine Stund im Ofen bleiben, jedoch nachdem sie groß oder klein formiret sind.

322. Milch-

322. Milch-Brod zu bachen, auf andere Art.

Man nimmt ein wenig laulichte Milch, fünff Löffel voll Heffen, und machet einen Teig mit Weitzen-Mehl an, jedoch nicht zu dick / und lässet selbigen gehen; Wenn nun der Teig aufgegangen ist, so nimmt man ein Seidlein Kern, ein halbes Pfund zerlassene Butter, giesset sie unter die laulichte Milch, schläget zehen gantze Eyer daran, machet den Teig mit Mehl vollends an, und knetet ihn bis er fein trocken von denen Händen gehet / alsdenn lässet man ihn wieder gehen; Wenn er gegangen ist, formiret man Semmeln oder Milch-Brod daraus, und bächt sie im Ofen.

NB. Das Saltz muß aber nicht vergessen werden.

323. Hutzel-Brod zu bachen.

Ohngefehr drey Diethäufflein Hutzeln soll man weich sieden, und selbige kalt werden lassen; Hernach thut man zwey Loth gestossenen Pfeffer, zwey Loth Ingber, ein Loth Negelein, ein Loth Zimmet, zwey Loth Aniß, zwey Loth Fenchel, zwey Loth Coriander, drey hundert Welsche Nüsse, und ein halbes Seidlein Brandwein unter die Hutzeln, und alles wohl untereinander rühren; Alsdann muß man vom Becken ohngefehr vor zwey oder drey Kreutzer einen Teig von Rocken-Brod nehmen, die obigen angemachten Hutzeln hinein schlagen, wie ein Laiblein Brod formiren, zum Becken schicken, und zwey bis drey Stunden bachen lassen, nachdem die Laib dick seynd.

Vierzehender Theil/

Entdeckend die Zubereitung annehmlicher

Gallerten oder Sultzen/ und Säffte.

1. Eine gemeine Gallerte oder Sultze.
2. — — — — auf andere Art.
3. — — — — noch anderst.
4. — — — — wieder anderst.
5. Eine gute Sultze mit Sardellen.
6. Eine Sultze von Ochsen-Füssen.
7. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze.
8. — — — — auf andere Art.
9. — — — — auf eine andere Weise.
10. — — — — noch anderst.
11. — — — — auf eine noch andere Weise.
12. Eine gute Sultze vor Krancke.
13. — — — — auf andere Art.
14. Eine Capaunen-Sultze vor Krancke.
15. Eine Capaunen-Sultze im Abnehmen des Leibes.
16. Eine Sultze von Kalbs- und Hüner-Fleisch.
17. Eine Sultze vor Brust und Husten.
18. Eine Sultze vor die Lungensucht.
19. Eine Reb-Hüner-Sultze.
20. Eine Hirschhorn-Sultze.
21. — — — — auf andere Art.
22. — — — — noch anderst.
23. Eine Gallerte von Hirschhorn, auf eine andere Weise.
24. Eine Sultze von Hirschhorn, wieder anderst.
25. — — — — auf noch andere Manier.
26. Eine Fisch-Sultze.
27. Eine Forellen-Sultze.
28. Eine Hecht- oder Rummel-Sultze.
29. — — — auf andere Art.
30. Eine rechte Rummel-Sultze.
31. Eine Fisch-Sultze.
32. — — — auf andere Art.
33. Eine braune Fisch-Gallerte.
34. Eine Hecht-Sultze.
35. Eine Fisch-Sultze mit Grundeln.
36. Eine Krebs-Sultze.
37. — — — auf andere Art.
38. — — — noch anderst.
39. Eine Mandel-Sultze.
40. — — — auf andere Art.
41. — — — noch anderst.
42. Eine gesultzte Milch.
43. Eine Citronen-Sultze.
44. Eine gefüllte Citronen-Sultze.
45. Eine Pomerantzen-Sultze.
46. Pomerantzen- und Citronen-Schalen in einer weissen Mandel-Sultzen.
47. Eine Pfersich-Sultze.
48. — — — auf andere Art.
49. Eine Quitten-Sultze.
50. — — — auf andere Art.
51. — — — noch anderst.
52. Eine Aepffel-Sultze.
53. — — — auf andere Art.
54. Aepffel in einer rothen Sultze.
55. Eine Gallerte von Aepffeln.
56. Eine Quitten-Sultze.

57. Eine

57. Eine Ribes- oder Johannes-Beer-Sultze.
58. Eine Zimmet-Sultze.
59. —— —— auf andere Art.
60. —— —— noch anderst.
61. —— —— auf eine noch andere Weise.
62. Leber- oder Lebkuchen-Sultze.
63. Eine Sultze, welche sehr gut vor Dürrsüchtige und Krancke ist.
64. Eine bunte oder viel-färbige Sultze.
65. Eine erhobene Sultze.
66. Eine Milch-Sultze.
67. —— —— auf andere Art.
68. —— —— auf eine noch andere Art.
69. Hamburger Milchschotten.
70. Eine Gallerte oder Sultze von Eyern zu machen.
71. Eine weise Sultze.
72. Einen Schnee zu machen.

Mancherley Säffte.

1. Granat-Aepffel-Safft.
2. Citronen-Safft.
3. Ein guter Quitten-Safft.
4. Ein gewürtzter Quitten-Safft.
5. Aepffel-Safft.
6. Maulbeer-Safft.
7. Himbeer- oder Hohlbeer-Safft.
8. Einen Agresbeer-Safft oder Verjus zu machen.
9. Einen Agresbeer-Safft oder Verjus zu machen, auf eine andere Art, ohne Zucker.
10. Einen blauen Veil-Safft.
11. Einen blauen Veil-Safft, auf andere Art.
12. Cardobenedicten-Safft.
13. Weixel-Safft, zum Wein abgiessen.
14. Nuß-Schelffen-Safft.
15. Gicht-Rosen- oder Betonien-Safft.
16. —— —— —— noch anderst.
17. —— —— —— noch auf andere Art.
18. Rosen-Safft.
19. Negelein-Safft.
20. Einen Pomerantzen-Zucker zu machen.
21. Negelein-Zucker.
22. Rosen-Zucker.

1. Eine gemeine Gallerte oder Sultze.

Nehmet die Ohren, den Rüssel und die Füsse von einem Schwein, zusamt einer Hexen, oder den untersten Theil von einer Kalbs-Keule oder Schlegel, putzt und reiniget sie auf das schönste; leget selbige hernach etliche Stunden lang in ein Wasser, waschet und setzet sie in halb Wein und halb Wasser zum Feuer, faumet sie, wann solche sieden, auf das beste mit einem Faum-Löffel ab; schneidet eine Ingber-Zehen, zerstosset ein gut Theil Cardamomen gröblicht, zerbrocket gute Zimmet, thut eine Muscatenblume, fünff oder sechs Pfeffer-Körnlein, drey Stengelein langen Pfeffer, etwas weniges Saffran, und ein Stück Hausen-Blasen, in der Grösse eines halben Hüner-Eyes, darzu, bindet es alles zusammen in ein Tüchlein, machet ein Bündlein, hänget solches in den Hafen, und lasset es darinnen sieden, biß sich die Brüh sultzet; Wann man nun das Fleisch abseyhen will, leget ein Tüchlein in ein härines Sieblein, und etwas Flachs darauf, alsdann wieder ein Tüch-

lein

lein darüber; schöpffet die Brüh mit einem Löffel zuvor auf das schönste ab, daß ja kein Aeuglein von den Fetten darauf stehen bleibet, und seyhet die lautere Brüh, durch das besagter massen zugerichtete Sieblein, in einen reinen Hafen; oder wann man sich nicht so gar viel Müh machen will, nur allein durch ein dickes reines Tüchlein, lasset sie erkalten; wann sie nun erkaltet und bestanden, nehmet oben das Fette auf das genaueste herab, lasset die Sultze in der Wärme wieder zerschleichen, seyhet sie in einen andern Hafen, so wird sich unten was Trübes finden, so man davon lassen kan; Sollte die Sultze nicht gelb genug seyn, mag ein wenig Saffran darein gethan werden; giesset auch, so es beliebet, ein wenig guten Spanischen Wein und Citronen-Safft, oder nur ein wenig gemeinen Eßig daran/ zuckert es, und lasset also diese Sultze noch einen Sud thun; nehmet sie zuruck, und seyhet solche noch einmal durch ein Tüchlein, lasset sie aufs schönste gefallen; Klaubet und waschet indessen kleine Weinbeerlein oder Corinthen, nehmet aus einem guten Theil Rosinen die Kerne heraus, waschet sie ebenfalls, und trocknet selbige mit einem Tuch ab; streuet dann auf den Boden einer zinnernen Schüssel, Cardamomen, und klein-geschnittene Zimmet; alsdann vorbesagte Weinbeere und Rosinen; Leget das Fleisch, wann es zuvor schön abgeputzet ist, in die Mitte der Schüssel, und giesset also ein wenig von der Sultzen darüber, lasset es bestehen, leget abgezogene Mandeln in die Runde herum, oder, wie es beliebig ist, darauf; giesset die andere übrige Sultzen folgends darüber, biß die Schüssel voll wird; wann sie dann in etwas bestanden, bestecket solche mit abgezogenen länglicht-geschnittenen Mandeln/ setzet selbige wohl zugedeckt in einen Keller oder kühlen Ort, damit sie folgends bestehe. NB. Hiebey ist zu mercken, daß, wann man unten über die Weinbeerlein und Rosinen nicht zuvor ein wenig Sultzen giesset, selbige zum Theil in die Höhe schwimmen; auf diese Weise aber wird die Sultze oben schön hell, und das andere unten auf dem Boden liegend verbleiben: Auch muß man die Sultzen niemal warm giessen, sondern zuvor ein wenig erkalten lassen, so bestehen sie desto eher, und werden auch schöner und heller. Etliche setzen eine Hand voll wohl-gewaschener Erbsen mit dem Fleisch, wann es jung ist, alsobald zu, davon die Sultzen schön gelb werden soll; ist es aber alt, lassen sie das Fleisch zuvor verfaumen.

2. Eine gemeine Gallerte oder Sultze, auf andere Art.

Nehmet drey oder vier Füsse, zusamt einem Ohr von einem Schwein, putzet und waschet sie; giesset in einen Hafen oder Topff eine gute Maas Wein, ein Achtel-Maas Wein-Eßig, und das übrige Wasser daran, saltzet es,

und

und lasset 2. oder 3. Muscatenblumen, Pfeffer, eine Ingber-Zehe, ein gut Stücklein klein-gebröckelte Zimmet, und etwas Saffran, in einem Bindelein mit sieden; wann die Füsse und das Ohr schier weich seyn, thut Zucker daran, lasset sie noch eine Weile sieden, biß die Füsse recht wohl weich sind; setzet alsdenn zwey oder drey Schüsseln zur Hand, nachdem man viel oder wenig Brüh hat, streuet erstlich klein-geschnittene Zimmet, Negelein, Cardamomen, Muscatenblüh, auch Weinbeer oder Corinthen und Rosin in die Schüssel, nehmet aber die Kerne zuvor heraus, und waschet sie; seyhet hernach die Füsse ab, leget sie in die Schüssel, überschöpffet die süsse Brüh oder Sultze mit einem Löffel, daß das Fette alles davon komme, und nicht ein Aeuglein darauf stehen bleibe; alsdann seyhet es durch ein reines Tuch, giesset dann mit einem grossen Löffel die Brüh fein allgemach über die Füsse, lasset sie wie gedacht, zuvor ein wenig bestehen, streuet wieder Rosin und Weinbeere oder Corinthen darauf, wie auch abgezogene Mandeln; giesset die übrige Sultze gleichfalls darüber, bestecket sie mit länglicht-geschnittenen Mandeln, lasset solche an einen kalten Ort stehen, damit sie sich völlig sultze.

3. Eine gemeine Sultze, noch anderst.

Nehmet zwey Kalbs-Hexen, oder das unterste Theil von zweyen Kalbs-Keulen oder Schlegeln und drey Kalbs-Füsse, waschet und brühet sie auf das säuberste; setzet selbige hernach in einem drey- oder vier-mässigen Hafen, entweder in halb Wein und Wasser, oder welches noch besser, in zwey Drittel Wein, und einem Drittel Wasser, zum Feuer; giesset auch ungefehr ein halb Seidlein, oder Viertel-Maas, Eßig daran, saltzet es ein wenig, hänget ein Bindelein mit gantzen Gewürtz, als etwas von Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Saffran, ein wenig Muscatenblüh, und Zimmet, nach Gutgedunckten, darein, verfaumet es sauber; alsdann lasset es eine oder zwey Stunden lang fein allgemach und zugedecket sieden, drucket das Bindelein offt aus: Leget hernach auf einen andern reinen Hafen ein gedoppelt Tuch, ingleichen auch in den Seyher wieder ein sauber wöllenes Tuch, und lasset es dadurch lauffen; zuckert selbiges dann nach dem Mund, giesset nach Belieben ein gut Glas voll Spanischen Wein daran, und lasset ungefehr ein Loth Hausen-Blasen, nur also gantz darinnen aufsieden, probiret selbiges auf einem Schüsselein; Wenn es bald gestehet, so ist es fertig; Lasset solches ein wenig erkühlen, giesset es hernach in die Schüssel über Zibeben, Rosin und Weinbeere oder Corinthen, wie bey denen vorigen schon gedacht worden; Oder, man kan unten in die Schüssel Trisanet streuen, und den obern Theil der Sultzen mit abgezogenen und

geschnittenen Mandeln, wie auch mit vergulbeten Pistazzien Nüßlein bezieren, und, nach Belieben, ein Stück Schweinen-Fleisch, oder ein Schweins-Köpfflein / welches vorher mit Gewürtz in halb Wein und halb Eßig, oder auch halb Malvasier und halb Wein gesotten worden, in die Mitten darein legen.

4. Eine gemeine Sultze, wieder anderst.

Man nimmt ein Pfund Kalbs-Fleisch, ein Pfund Rind-Fleisch, eine alte Henne, zerhacket es alles klein, thut es in eine Flaschen, und machet sie fest zu, thut auch ein paar Blumen Muscatenblüh hinein / setzet die Flaschen in ein siedendes Wasser, daß aber nichts in die Flaschen läufft, und läßt es fünff bis sechs Stunden sieden, so werdet ihr schon sehen, ob es viel Brüh gegeben, vermeynet ihr daß es genug gesotten, so thut man sie heraus, lässet es ein wenig abkühlen; Hernach zwingt es durch ein Tuch, und laßt es stehen, so ist es eine gute Sultze. NB. Man kan diese Sultze auch Schällein-weiß trincken, sie ist sehr gesund, und macht einen guten Magen.

5. Eine gute Sultze mit Sardellen.

Nimm ein paar Kälber-Füsse, zwey paar Kälber- und zwey paar Schweins-Ohren, säubere auch ein junges Schweins-Zünglein, siede es in Wein und Wasser; Wenn sie eine Weile gesotten / daß sie schier weich seynd / so thue Hüner- und Tauben-Mägen, zwey paar Brieß und einen Ochsen-Gaumen hinein, und lasse es miteinander recht sieden. Wenn nun alles weich ist, so seyhe die Brüh ab, lasse die Waar kalt werden, schneide solche, nach Belieben, klein; Lege sie hernach in eine Schale oder Schüssel, die Brüh aber thue in einen Hafen, und acht bis zehen klein geschnittene Sardellen darzu, und lasse sie so lang sieden, bis es eine starcke Sultze wird; Alsdann nimm es vom Feuer, wirff eine Citronen-Schalen darein, auch einen dergleichen Safft, daß es ein wenig eine Säuere bekommt, seyhe es durch ein Tuch über die geschnittene Waar, und lasse sie erkalten. NB. Man kan es auch über andere Sachen machen, es ist eine köstliche Sultzen.

6. Eine Sultze von Ochsen-Füssen.

Nehmet zwey Füsse und ein halbes Maul, schneidet sie in Stücken, putzet sie sauber, und hacket solche gantz klein, giesset eine Maas Wein-Eßig, Negelein, Cardamomen und Zimmet daran, lasset es untereinander ein halbe

Stund

Stund sieden, giesset ein Seidlein Wein, geschnittene Mandeln und Citronen-Schalen daran, lasset es noch eine Viertel-Stund kochen, dann giesset es in eine zinnerne Schüssel, und lasset es kalt werden; Wenn ihr es brauchen wollt, beschneidet es wie Morsellen, oder wie ihr wollt, und leget es fein zierlich in die Schüssel. NB. Wenn man es nicht gern will sauer haben, kan man eine Maas Wein und ein Seidlein Eßig nehmen; Es hält sich drey Wochen lang gut.

7. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze.

Nehmet einen Capaun, oder aber eine alte Henne, so nicht gar fett sind, stechet und köpffet sie, leget solche in kein Wasser, sondern rupffet selbige wie eine Ganß, thut das Eingeweid heraus, wischet es mit einem Tüchlein aus, schneidet es zu vier Theilen, und das Blutige neben am Hals hinweg, löset alles Fleisch von denen Beinen, hacket selbiges mit einem Stücklein Kalbs-Fleisch, so man Knödlein-Fleisch nennet, ingleichen auch das Leberlein, den Magen und Hertz, wohl klein, die Beine aber zerstosset; Oder aber hacket Beine und Fleisch auf einem Hack-Stock, thut alles zusammen in eine zinnerne Kanne oder Flaschen, so etwan anderthalb Maas halten mag, und zwar die Beine zu unterst darein, darnach ein wenig Muscatenblühe darzwischen, und das Fleisch darauf; Vermachet alsdann die Kanne mit einem klaren leinenen Tüchlein, oder schraubet die Flaschen fest zu, machet ein Wasser in einem Hafen siedend, und setzet die Kanne oder Flaschen darein, lasset es also, ungefehr zwey Stunden lang, sieden, drucket das Inwendige in der Kanne mit einem Löffel wohl, so gehet eine gute Sultze heraus, vermachet die Kanne oder Flaschen wieder wie zuvor, und lasset es zwey oder drey Stunden lang ferner sieden, hebet selbiges hernach mit einem Löffel heraus in ein Tüchlein, und drucket es auf das beste zwischen zweyen Tellern aus, giesset es in einen schönen Hafen oder Tiegel, und decket solches fleißig zu. NB. Dergleichen Sultzen kan man auch zur Sommers-Zeit im Keller acht Tage lang gut behalten, und absonderlich denen Krancken je zuweilen einen Löffel voll also bloß, oder auch in einer Suppen, zur Krafft, Nahrung und Anfeuchtung, davon geben. Man kan auch das Kalbs-Fleisch davon lassen, und nur die bloße Henne also zurichten.

8. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze, auf andere Art.

Bereitet einen Capaunen, alte Hennen, oder junges Hun, wie im vor-

hergehenden gedacht worden; Thut etwan sieben lebendige Krebse und eben so viel Schnecken darzu, aber den Magen von denen Krebsen bey der Nase heraus, die Schnecken siedet und nehmet sie aus denen Häuslein, wie gebräuchlich; Lasset aber die Schwäntze und alles aneinander; Wenn nun solches beysammen, so zerhacket das Fleisch von denen Hünern, oder Capaunen, samt denen Schnecken; Die Beine aber und die Krebse zerstosset in einen Mörsel; Giesset alles auf die im vorigen beschriebene Art, in eine Flasche, leget ein wenig Muscaten-Blumen darzu hinein, und lasset es in derselben in einem Hafen mit siedenden Wasser vier oder fünff Stunden lang sieden, nachdem die Capaunen oder Hüner jung oder alt sind; Zwinget selbiges dann durch, und setzet es an einem kalten Ort, damit sie sich sultze.

9. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze, auf andere Weise.

So etwann vor einen Krancken nur ein wenig dergleichen Sultze verlanget würde, hacket ein halbes Hun und einen Kälber-Fuß, beydes klein, leget eine Muscaten-Blume darzu, siedet es gleich denen vorigen in einer Flaschen, zwinget selbige, wenn sie fertig sind, durch, und gebet dem Krancken davon, nach Belieben.

10. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze, noch anderst.

Wenn man nur ein wenig dergleichen Sultzen, etwan vor ein Krancken, machen will, so nehme man einen halben Capaun oder halbes Hun, und eine kleine Hand voll kleiner Gersten, so zuvor sauber abgerieben worden, zerstosse das Hun, und zugleich auch eine Hand voll Pinien-Nüßlein, und siede solches auf vorhin schon besagte Art, samt einer Muscaten-Blumen, in einer Flaschen; Dann zwinge man es durch, wie solches oben beschrieben worden.

11. Eine Capaunen- oder Hüner-Sultze, auf eine noch andere Weise.

Siedet eine gantze Hennen, oder jungen Capaun, samt einer Hexen von einer Kalbs-Keule, und einem Kalbs-Fuß, in lauter Wein, verfaumet solche, und lasset sie fein gemach sieden; Wenn sie nun weich sind, so seyhet

het die Brüh in einen reinen Hafen, netzet ein wenig Flachs in ein kaltes Wasser, lasset die Brüh dadurch in einen verglasurten Hafen oder Topff laufen, zuckert und würtzet es nach Gefallen, oder hänget das Gewürtz in einem Tüchlein darein / und lasset es mit der Sultze so lang sieden, bis selbige auf einem zinnernen Teller gestehet; Streuet alsdann unten in die Schüssel, darein man die Sultze giessen will, gewaschene Weinbeere oder Corinthen, ausgekörnete Zibeben, und Zimmet, giesset die Sultze darüber; Ist sie von dem Gewürtz nicht schön lauter, so seyhet sie noch einmahl, wenn sie, wie oben gemeldet worden, ein wenig bestanden ist, ab, beleget die Sultze mit abgezogenen Mandeln, und lasset solche in der Kälte stehen. NB. Wenn es beliebet, kan man mit dieser Sultze gleich Anfangs, wie bey denen vorhergehenden, auch ein wenig Hausen-Blasen mit aufsieden lassen, oder auch auf die letzt ein wenig Spanischen Wein daran giessen.

12. Eine gute Sultze vor Krancke.

Nimm ein altes Hun, vier Pfund Rind-Fleisch aus denen Lenden / und zwey Pfund Kalbs-Fleisch, hacke alles gantz klein, thue es in eine zinnerne Flaschen, samt etwas gantzer Muscatenblüh, Saltz und Wasser, bis die Flaschen recht voll wird, schraube sie wohl zu, und verklebe sie mit einen angemachten Teig recht vest, setze die Flaschen in ein Geschirr, welches voll Wasser ist, und laß solche drey bis vier Stunden lang darinnen kochen, alsdann aus den Wasser heraus gethan, die Brüh durch ein härenes Sieb geseyhet, das Fleisch alles wohl ausgedruckt, damit alle Krafft heraus kommt. Verwahre diese Brüh in einem erdenen Geschirr, und mache davon warm zu trincken vor krancke Personen.

13. Eine gute Sultze vor Krancke, auf andere Art.

Verhacket eine sauber geputzte halbe Henne, dann ein Rind- und Kalbs-Fleisch, das auch so viel austrägt, zu kleinen Stücken, thut es zusammen in eine zinnerne Flaschen, saltzet es mit drey Fingern, thut Muscaten-Blumen und neun Saffran-Blumen darzu, schraubet die Flaschen zu, verbindet selbige auch wohl, und lasset es acht Stunden lang im Wasser sieden. Das Wasser muß nicht bis an die Schraube gehen / damit kein Wasser in die Flaschen kommt. Wenn es nun gesotten ist, so drucket es durch ein Tuch, und behaltet es auf. NB. Man giebt diese Sultze denen Krancken Löf-

fel voll weiß im Essen; Man kan auch, so es beliebet, zuweilen lauter davon trincken.

14. Eine Capaunen-Sultze vor Krancke.

Zerhacket einen geputzten Capaunen zu kleinen Stücken, thut ihn in eine zinnerne Flaschen, werffet so viel Saltz, als man zwischen drey Fingern halten kan / auch neun Saffran-Blumen, ingleichen drey grosse Muscaten-Blumen, und drey gantze Negelein hinein; Hernach giesset einen Löffel voll Rinds-Fleisch-Brüh darzu, schraubet die Flaschen zu / und setzet sie in einen Hafen siedendes Wasser; Das Wasser muß nicht bis an die Schrauben gehen, damit nichts hinein lauffen kan; Wenn es nun sechs Stunden lang gesotten hat / so drucket es durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr. NB. Diese Sultze gebet denen Krancken Löffel-weiß unter ihr Essen.

15. Eine Capaunen-Sultze, im Abnehmen des Leibes.

Man nehme einen Capaunen, rupffe solchen sauber, nehme das Eingeweid heraus, und hacke ihn samt denen Beinen. Nehme ferner eine halbe Kälber-Lunge, zerschneide sie, wie auch vier und zwantzig Krebse, von welchen das Bittere aus der Nasen geschnitten, und lebendig in einem Mörßner zerstossen, ingleichen achtzehen Schnecken, so gehackt seyn müssen, und neun Loth frisches Körblein-Kraut; Diese Stücke alle thue man in eine grosse zinnerne Flasche, giesse ein halbes Seidlein Quitten-Wein darzu, schraube die Flasche geheb zu, und verbinde sie mit einer Blasen; Setze solche hernach in einem siedenden Hafen mit Wasser, doch daß das Wasser nicht gar bis an die Schrauben gehe, damit nichts im Sieden hinein komme, decke ein nasses Tuch darüber, damit die Flaschen nicht zerschmeltze, und lasse sie fünff Stunden continuirlich sieden; Alsdann presse es durch ein starckes Tuch aus, und lasse dieselbe in einem weiten Geschirr über Nacht stehen; Es bekommt diese Sultze oben eine rothe Haut, die thue hinweg, sonsten wird die Sultze schimmlicht. Hernach hebe diese Sultze an einem kühlen Ort, zum Gebrauch, auf. NB. Es kan diese Sultze nur so, wie sie an sich selbsten ist, oder in einer Suppen genossen werden.

16. Eine

16. Eine Sultze von Kalbs- und Hüner-Fleisch.

Wasche das Kalbs-Fleisch und ein geputztes Hun im warmen Wasser sauber ab, setze es zum Feuer, und lasse selbiges so lang kochen, bis das Fleisch darinnen gantz verkocht ist; Wenn es nun gar gekocht ist, so kan man es probiren, ob die Gallerte oder Sultze stehen will, oder nicht, wo nicht, so muß man es ferner abkochen lassen, daß diese Gallerte oder Sultze kurtz wird, oder mehr einsieden thut, so bekommt sie ihre Krafft besser, giesse sie hernach durch eine Serviete, und presse sie aus, daß die Krafft aus dem Fleisch gehet, lasse sie etliche Stunden stehen, daß sie kalt wird, so kan man das Fett fein sauber abnehmen, daß nichts darauf bleibt, thue denn ein wenig Citronen-Schalen, Zimmet, zehen gantze Negelein, Zucker und ein gut Seidlein Wein daran, setze es auf das Feuer, und lasse es damit kochen; Schlage unterdessen das Weisse von Eyern, und einen Just oder Brüh daraus; Wenn die Gallerte kochet, so thue den geschlagenen Just oder Brüh vom Eyer-Weiß daran, lasse ihn ein paarmahl aufkochen, gieffe ihn durch eine Serviette, und gieb ihn denn die Farben, wie du am besten weist, lasse sie kalt werden, so ist sie fertig.

17. Eine Sultze vor Brust und Husten.

Nimm einen Capaunen oder ein altes Hun, auch eine halbe Kalbs-Lunge, acht Krebse, zwölff Schnecken, ein Händlein voll kleine Gersten, Scorzonera und ein wenig Caroffel-Wurtzeln, ein paar Blumen Muscatenblüh, alles klein zerhackt oder gestossen, und in eine zinnerne Flaschen gethan, und dieselbe wohl zugemacht; Hernach stelle die Flaschen in einen Hafen mit siedenden Wasser, lasse sie fünff Stunden lang wohl sieden; Wenn es nun gesotten ist, so presse es starck durch ein Tuch aus, und lasse es stehen.

NB. Man kan diese Sultze Schällein-weiß trincken; Sie ist sehr gut vor den Husten.

18. Eine Sultze vor die Lungensucht.

Nimm zwantzig Schnecken, ein Händlein voll Rosmarin, auch eben so viel Stein-Rauten und Körblein-Kraut, und schneide alles klein; Thue es hernach in eine Geiß-Milch, decke sie zu, lasse selbige so lang sieden, bis ein Seidlein eingesotten ist. Alsdann seyhet man es ab, und kan Morgens und Abends ein Schällein voll getruncken werden.

19. Eine

19. Eine Rebhüner-Sultze.

Zerschneidet ein Rebhun, welches vorher fleißig gerupffet und ausgenommen worden, in etliche Theile, oder zerquetschet und zerstosset es mit Fleisch und Beinen, lasset es in einer Hüner-Brüh wohl sieden; Kochet solches dann ferner in einem halben Seidlein oder Viertel-Maas Wein, giesset eine Achtel-Maas Eßig darzu, werffet ein Stücklein Hausen-Blasen darein, würtzet es mit Jngber, Zimmet und ein wenig Saffran; Giesset die Brüh, wenn es genug gesotten hat, davon herab / und seyhet es durch ein Tuch; Leget das Fleisch in eine Schüssel, oder so es zerstossen worden, zwinget es durch; Giesset selbiges dann über Zibeben, Weinbeere oder Corinthen, abgezogene und halbirte Mandeln, Pinien- und Pistazzien-Nüßlein, Citronat, und eingemachte Citronen-Schelffen; Lasset es zu einer Gallerte oder Sultzen gestehen, und überstreuet sie mit Zimmet und Zucker.

20. Eine Hirschhorn-Sultze.

Giesset an sechs Loth rauhgefeiltes Hirschhorn in einem reinen Häfelein oder Töpfflein / ein Seidlein oder halbe Maas Wasser, und etwas weniges Wein, lasset es mit ein wenig Hausen-Blasen, ungefehr eines Daumens breit einsieden, seyhet selbiges, wenn es gesotten ist, durch ein härenes Tuch in ein meßinges Pfännlein, schlaget ein gantzes Ey daran, auch kan man die Eyer-Schalen darzu hinein thun / davon die Sultze nur heller werden soll, und lasset es ferner so lang sieden, bis das Ey zusammen lauffet; Drucket alsdann den Safft von einer Citronen daran, leget drey Blumen Muscatenblüh / ein Stücklein Zimmet und schönen Zucker, nach Belieben / darein; Hernach lasset es noch einen Wall thun, und wieder durch ein Tuch lauffen, giesset selbiges in eine Schale, streuet aber zuvor auf den Boden klein geschnittene Citronen-Schelffen, und zieret es mit eingemachten Wein-Lägelein oder Saurach aus, bestecket es auch mit Pistazzien-Nüßlein und Citronat.

21. Eine Hirschhorn-Sultze, auf andere Art.

Nehmet von gefeilten Hirschhorn sechs Loth, Wasser und Wein, jedes ein Seidlein oder halbe Maas, lasset es etliche Stunden lang wohl zugedeckt sieden, thut vier Loth Zucker, zwey Loth Citronen-Safft, und zwey Loth Zimmet darein, giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu, (sollte

das

das Rosen-Wasser nicht annehmlich seyn, kan man es davon lassen) seyhet selbiges, wenn es gesotten hat, durch ein härenes Tuch; Giesset dann vier Loth blauen Veil- oder Violen-Safft in einer gläsernen Schalen daran, und verwahret es an einem kühlen Ort.

22. Eine Hirschhorn-Sultze, noch anderst.

Lasset sechs oder sieben Loth gefeiltes Hirschhorn in einer Maas Wasser so lang sieden, bis ein Seidlein, oder etwas mehr, eingesotten ist, alsdann seyhet solches ab, und werffet die äusserste gelbe Schelffen von einer Citronen darein, giesset anderthalbe Quintlein des besten Zimmet- und ein Loth Pomerantzen-Blüh-Wasser daran, lasset solches bey gelinder Wärme, ungefehr einer halben Stunde lang, stehen; Seyhet es dann durch, und giesset, nach Belieben, Hohlbeer- oder Granaten-Safft daran.

23. Eine Hirschhorn-Sultze, auf eine andere Weise.

Lasset zwey Maas Wasser warm werden, leget zwey Loth Hirschhorn hinein, und lasset es über Nacht auf einem warmen Aschen darinnen weichen; Hernach kochet es so lang, bis man es in einem Löffel an denen Händen gantz klebrig befindet, seyhet es sodann durch, schüttet ein gutes halb Pfund Zucker, ein wenig Rosen-Wasser, und einen Löffel voll Zimmet-Wasser, auch den Safft von drey Citronen, ingleichen zwey Gran Ambra daran; Setzet es also über das Feuer, bis daß es gallericht oder gesultzt werde, thut es hernach in subtile Gläser.

24 Eine Hirschhorn-Sultze, wieder anderst.

Nimm drey Hände voll geraspeltes Hirschhorn, giesse ein Seidlein Boragen-Wasser, ein wenig gebrenntes Hirschhorn, Saffran und Muscatenblüh nach Gutdüncken daran, mische alles untereinander, schütte es in eine Flasche, und so viel frisches Brunnen-Wasser darzu, daß es drey Finger breit über die Sachen geht, vermache die Flaschen wohl, daß nichts hinein kan, setze es in einen Hafen mit siedenden Wasser zum Feuer, und lasse es also fünff Stunden lang sieden. Nach diesem nimm es heraus, drucke Citronen-Safft und ein wenig Zucker daran, und zwinge es durch ein Tuch. Wenn es noch nicht rein genug ist, so seyhe es nochmahlen durch, setze es im Keller, es gestehet gleich über Nacht, und wird eine schöne Sultze.

25. Eine Hirschhorn-Sultze, auf noch andere Manier.

Thut sechs Loth gefeiltes Hirschhorn in ein Häfelein, giesset ein Seidlein Wasser daran, lasset es ohngefehr eines Daumes breit einsieden, man muß auch ein klein wenig Hausen-Blasen darzu nehmen; Wenn es gesotten ist, durch ein härenes Tuch geseyhet, in ein meßinges Pfännlein gethan, ein gantzes Ey daran geschlagen, und sieden lassen, bis das Ey zusammen läufft, alsdenn den Safft von einer Citronen darein gethan, drey Muscaten-Blumen, ein gutes Stücklein Zimmet, schönen Zucker, nach Belieben, dann wieder einen Wall aufthun, noch einmahl durch ein Tuch lauffen lassen, in eine Schalen gegossen, und mit eingemachten Wein-Lägelein ausgezieret.

26. Eine Fisch-Sultze.

Machet einen Hecht, Forellen, oder Karpffen, welches beliebet, am Bauch auf, waschet sie auf das reinlichste aus, daß kein Blut darinnen bleibe; Lasset den Hecht und die Forellen gantz, und zerschneidet sie nicht, der Karpff aber mag nach Gefallen gantz bleiben, oder in Stücke zerschnitten werden, ist eben das; Doch stehen und sehen die gantzen Fische viel schöner und zierlicher; Siedet sie in lauter Wein-Eßig ab, doch daß sie nicht weich werden, oder aber in halb Wasser und Eßig; Auch kan man sie nur allein mit schönen blauen Eßig übergiessen, und alsdann, ehe sie in die Pfanne geleget werden, ein wenig anhauchen, so werden sie überaus schön blau. Machet dann eine gute Brüh mit einem Spanischen Wein, in einem besondern Hafen an, zuckert es mit schönen weissen Zucker, hänget in einem Bündelein gutes Gewürtz und ein Stück Hausen-Blasen darein, wie bey andern vorher beschriebenen Sultzen; Giesset guten Citronen-Eßig darzu, werffet auch ein wenig Citronen-Schelffen darein, und lasset es alles untereinander so lang, bis sich die Brüh sultzet, sieden. Wenn nun der Fisch besagter massen abgesotten ist, wie er seyn soll, so seyhet solchen auf das genaueste ab, giesset einen gemeinen Wein daran, thut allerley Gewürtz darzu, und lasset es ferner untereinander sieden, seyhet den Fisch noch einmahl, wie zuvor, ab, streuet unten auf den Boden der Schüssel ein wenig gutes Gewürtz, oder ein Trisanet, und leget den Fisch, wenn die sultzigte Brüh ein wenig gestanden und gefallen ist, in die Mitten der Schüssel; Dann seyhet das Lautere von der sultzigten Brüh durch ein reines Tüchlein, giesset ein wenig in die Schüssel, und lasset es bestehen, damit das Gewürtz nicht in die Höhe schwim-

men

men könne ; Gieſſet hernach die Schüſſel mit der Sultze ferner gar voll, und beleget ſie oben, wann ſie gleichfalls ſchon ein wenig beſtanden, mit Mandeln; Will man einen Theil beſagter Mandeln vergulden / kan man jedesmahl einen weiſſen und einen vergulderen , Wechſels = weiß , legen , auch dem Fiſch das Maul , den Schwantz , die Floſſen und das Rück = Grad ſchön vergulden.

Es ſehen aber dieſe Fiſch = Sultzen noch ſchöner , wenn man kleine Sengelein oder Gründelein ſchön blau abſiedet , und dann die Sultzen damit überleget , oder aber ſelbige , hier und dar zierlich und ordentlich ſetzet , daß ſie über ſich ſtehen , als wenn ſie ſchwimmeten ; Man muß ſie aber gleich in die Sultze ſetzen / wenn ſie noch nicht gantz beſtanden iſt , zuvor aber denen Fiſchlein die Mäuler und Schwäntzlein vergulden. Auch mag man eine ſolche Sultze von lauter kleinen Fiſchlein machen , oder aber eine Forellen in die Mitten ſtellen / und die kleinen Fiſchlein neben herum auf den übrigen Platz der Sultzen ſetzen. Damit es aber zierlicher komme , und das Anſehen haben möchte , als wenn die Fiſchlein unter der Sultze ſchwimmeten , müſſen ſelbige eher nicht / als wenn ein wenig Sultze in die Schüſſel , wie oben gedacht , gegoſſen worden , und zuvor in etwas geſtanden , darein geſetzet , die übrige Sultze ferner darauf gegoſſen , und rings herum der Rand der Schüſſel mit vergulderen grünen Lorbeer = Blättern bezieret werden.

NB. Aus dieſer Fiſch = Sultze , wenn man ſie nicht mit Spaniſchen Wein machen will , kan auch eine dergleichen helle Sultze gemachet werden , wie die Num. 1. 2. und 3. beſchriebene , oder auch auf dieſe Art , wie ſelbige nachgehends Num. 64. bey der vielfärbigen oder bunten Sultze von Kalbs = Füſſen und dergleichen Hexen gemacht , beſchrieben zu finden.

27. Eine Forellen = Sultze.

Dieſe Forellen = Sultze kan gantz auf dieſe Weiſe gemachet werden , wie die Num. 44. befindliche gefüllte Citronen = Sultze ; Es werden nemlich die Forellen am Bauch aufgemacht , ein dünnes Spießlein oben am Hals alſo hinein geſtecket / daß es unten bey dem Schweiff wieder heraus gehet , und alsdann damit ein wenig gebogen , daß es ſchön krum bleibt , und nicht weichen kan; Hierauf wird in einem kleinen Häfelein ein Eßig wohl warm , aber doch nicht ſiedend gemacht / ein Händlein voll Saltz darein geworffen , und über die Fiſche gegoſſen , damit ſie ſchön blau bleiben , haltet ſo dann Waſſer , Eßig / und ein Gläßlein voll Wein in einer Pfannen über das Feuer , leget die Forellen im Sud darein , laſſet ſie ſieden , doch alſo , daß ſolche nicht zerfallen;

Nehmet aber dieses zur Prob, daß, wenn die Augen heraus gehen, oder sich lösen wollen, so sind sie fertig; Seyhet selbige dann auf das säuberste ab, und leget solche in die Schüssel, zuvor aber verguldet Kopff, Schwantz und Flossen, aber Zungen, Augen und Zähne versilbert; Alsdann giesset die Sultze mit Fleiß in die Schüssel, wie bereits aus dem Vorhergehenden schon bekannt ist.

28. Eine Hecht- oder Rummel-Sultze.

Machet einen grossen Hecht am Bauch auf, spaltet ihn aber nicht, sondern schneidet grosse runde Stücke daraus, siedet ihn blau, aber nicht so, daß sie völlig ausgesotten wären, sondern leget den Fisch also wohl verwahret beyseits, und machet folgende Rummel-Sultze zusammen: Nehmet den besten Wein, und zu vier Achtelein, oder einer halben Maas desselben, drey Loth frische und reinlich gewaschene, auch klein geschnittene, und im Wein geweichte Hausen Blasen, lasset sie darinnen sieden; Nehmet dann denselben Wein, und giesset eben so viel frischen darzu, so viel man der Sultzen zu machen verlanget; Man rechnet aber allezeit auf ein Pfund Hecht ein Achtelein, oder Achtel-Maas Wein, bey einem guten halben Seidlein, oder Viertel-Maas, schöne lautere Erbsen-Brüh, und eben soviel Eßig, damit sie schön rösch wird, auch werden zwey gantz geschählte Aepffel-Spälte darein geworffen, aber bey Zeiten wieder heraus genommen, damit sie nicht zerfallen; Man mag auch von etlichen frischen Citronen das Sauere darein drucken, und alles in einem schönen verglasurten Hafen, oder verzinnten Kessel sieden lassen, hernach folgendes Gewürtz, als Ingber, Pfeffer, Muscatenblüh, ein wenig Negelein, und zwar jedes ziemlich viel, am meinsten aber zerbrochene Zimmet, samt ein wenig gantzen Saffran-Blumen, in einem Säcklein so lang sieden lassen, bis es von dem Gewürtz den Geschmack, und von dem Saffran die Farb an sich gezogen, dann diese Sultze muß wohl gelb seyn; Auch soll man des ungestossenen Zuckers so viel darein legen, bis sie wohl süß ist; Nehmet dann das Säcklein heraus, leget, wenn sie fast dicklicht werden will, den Fisch dagegen hinein, und lasset ihn folgends aussieden; Leget selbigen alsdann auf ein Bret, daß er kalt werde, und siedet die Sultze ferner so lang, bis sie gestehen und dicklicht werden will; Wann man nun selbige lang aufzubehalten gedencket, kan man wohl abgetrocknete Mandeln und Lorbeer-Blätter in ein erdenes Geschirr, und sodann den bereits erkalteten Fisch darein legen, alsdann die Sultze oder Brüh durch ein wollenes Säcklein seyhen, und gleich heiß ein wenig über den Fisch giessen, und

wenn

wenn sie eine Weile gerunnen, wieder Mandeln und Lorbeer-Blätter darzwischen legen, folgends die Sultze darüber schütten, und an einem kühlen Ort gestehen lassen. Wenn man aber davon gebrauchen will, nimmt man ein Stück vom Hecht, zusamt der Sultze und denen Lorbeer-Blättern, heraus, und leget sie zusammen; Will man selbige aber alsbald verzehren, so ist es besser, wenn man die Fische in eine Schüssel setzet, und die Sultze auf die vorhergehende beschriebene Art darüber giesset.

29. Eine Hecht- oder Rummel-Sultze, auf andere Art.

Reisset den Hecht auf, und siedet ihn entweder gantz, oder aber zerstücket, schön blau ab, doch nicht völlig, wie er seyn soll, sondern nehmet zu einem jeden Pfund des Hechts ein Achtelein, oder Achtel-Maas, Wein, weichet sechs Loth Hausen-Blasen darein, giesset ein Seidlein, oder halbe Maas, Erbsen-Brüh und Eßig daran, thut zwey gantz geschählte Zwiebel-Häuptlein, etliche ungeschählte Aepffel-Schnitten, auch sechs oder sieben Peterlein-Wurtzeln darzu, die Aepffel-Schnitten aber nehmet bald wieder heraus, ehe sie zerfallen; Drucket von etlichen Citronen den Safft darauf, und lasset alles in einem verglasurten Hafen, oder verzinnten Kessel, sieden; Hänget dann folgendes Gewürtz, als Ingber, und grob geschnittenen Pfeffer, Muscatenblüh und ein wenig Negelein, am meinsten aber klein zerbrockte Zimmet darein, und verfahret im übrigen damit, wie mit dergleichen zuvor unter gleichem Titul beschriebenen Sultzen.

30. Eine rechte Rummel-Sultze.

Giesse einen guten weissen Wein in einen neuen überzinnten Kessel oder ander Geschirr, thue gantze Zimmet, schönen weissen Canari-Zucker, ein klein wenig gantzen Pfeffer, und drey oder vier Ingber-Zehen darein, lasse es durcheinander sieden; Wenn es nun wohl gesotten hat, so nimm es vom Feuer, wirff drey oder vier Gran Bisam und Ambra hinein, zerzupfe schöne weisse Hausen-Blasen, weiche es einen Tag in Wasser, thue es in ein zinnenes Schüsselein, giesse das Wasser davon, und ein halbes Seidlein sauberes Wasser darauf, laß auf einen kleinen Kohl-Feuer gemach zergehen, es muß aber nicht sieden, seyhe es durch ein Tuch, giesse davon in die Sultze, so ist sie fertig. NB. Man kan sie auch in drey Theile abtheilen, und eine jede besonders färben, nach eines jeden Belieben.

31. Eine Fisch-Sultze.

Schuppe den Fisch, mache Stücke daraus, saltze ihn, und lasse selbigen zwey Stunden lang im Saltz liegen; Hernach nimm Eßig, Lorbeer-Blätter, zwey oder drey Hirsch-Zungen, Malvasier, Hausen-Blasen, und Zucker, lasse es allgemach sieden, streiffe denn das Saltz von dem Fisch wohl hinweg, lege ihn in eine saubere Pfanne, giesse diese Brüh darauf, lasse ihn gemach sieden, gilbe es, würtze es mit gestossenen Pfeffer, gantzer Muscatenblüh, und lasse es bey den Fisch sieden; Lege alsdann den Fisch in eine Schüssel und decke es zu, die Sultzen lasse stehen, daß es sich setze, und kühle, lege die Lorbeer-Blätter und abgezogene Mandeln in die Schüssel auf den Boden, und den Fisch darauf, giesse die Sultze darüber, und lasse sie gestehen, so ist sie recht gut.

32. Eine Fisch-Sultze, auf andere Art.

Weidet Karpffen gantz aus, waschet sie wohl, thut die Zungen und Hirn davon, weil dieses und alles Fette der Sultzen schädlich ist; Diese Karpffen leget ihr mit Schleyhen, welche auf eben solche Art zugerichtet sind, mit denen Gräten und Schuppen, davon ihr das Fleisch genommen, in einen neuen Topff, lasset alles zusammen sieden, und solche Brüh durch ein härenes Tuch oder Sieb lauffen, hernach thut ihr alles mit geraspelten Hirschhorn und Hausen-Blasen in einen Hafen, und lasset es wieder lange Zeit sieden; Nach diesem lasset ihr die Brüh von neuem wieder durchlauffen, und thut das Fette aufs beste, als ihr könnet, davon, thut solche wieder in den Topff, auch Zucker und andere Ingredientien darein, wie schon bey vorigen ist beschrieben worden, gehet also auch mit um im würtzen, im klären, im durchseyhen, auch im parfumiren, und allerhand Art zu färben.

33. Eine braune Fisch-Sultze.

Stich einen Hecht oder Karpffen ab, und fange den Schweiß im Wein, dann schuppe sie, und thue die Schuppen zu den aufgefangenen Blut, in eine Pfanne, giesse mehr Wein darzu, und lasse es untereinander sieden, schäume es zum öfftern ab, stosse es wohl in einen Mörsel, und treibe es durch; Kan man Blätter von einem Lorbeer- oder Pomerantzen-Baum haben, so lasse sie auch mit sieden, und stosse sie mit darunter; Wann nun die Fische gesaltzen und halb gesotten sind, so giesse die Brüh zum Theil davon,

von, thue die durchgetriebene Brüh und ein Glaß Eßig daran, würtz es mit Ingber, Pfeffer, viel Negelein, auch Zucker, und wenn man will, geschnittenen Mandeln und Weinbeeren, lasse es sieden, richte die Fische an, und die Brüh darüber / setze sie in einen Keller und lasse es stehen.

34. Eine Hecht-Sultze.

Setzet eine Kälberne Hexen in halb Wein und halb Wasser zu, wenn es weich ist, so seyhet sie in ein Häfelein, so viel die Brüh ist, so viel Malvasier giesset daran, wenn es zusammen drey Seidlein ist, so leget ein Loth Hausen-Blasen darein, nehmet Zimmet, Ingber, Galgant, Muscatenblüh, Cardamomen / stosset es gröblicht, thut es in ein Tüchlein, hänget es in die Brüh, thut einen Viering Zucker, auch einen Löffel voll Eßig daran, decket es zu, und lasset es sieden; Doch daß der Hafen voll ist. Wenn es nun ein wenig eingesotten ist, so zwieret einen Saffran mit Wein an, wenn die Brüh drey Viertel-Stund gesotten hat, so thut den Saffran darein / lasset es eine Viertel-Stund sieden, ist es nicht süß genug, so zuckert es besser. Wollt ihr eine ziemliche Schüssel voll machen, so nehmet einen Hecht anderthalb Pfund schwehr, in eine Neben-Schüssel aber einen Hecht von drey Viering, oder halb Pfündige Forellen, die müssen gantz seyn, das Eingeweide heraus, der Bauch aufgethan, der Kopff fürsich stehen, und der Fisch krumm seyn. Beym grossen Hecht muß der Kopff auch gantz bleiben, und drey Finger breit am Hecht gelassen, aus dem übrigen vier Stücke gemacht, und blau gesotten werden, den Kopff in die Mitten, die vier Stücke darneben gesetzet, giesset die Sultze daran, daß man die Stücke auf halben Theil bloß siehet, setzet ihn an einen kühlen Ort, daß es neben bestehet. Wenn es bestanden ist, so bestecket es mit Mandeln, verguldet den Kopff und die Flossen, das Maul, die Augen und Schuppen, stecket ein zuckernes Männlein ins Maul, so siehet es wie Jonas im Wallfisch.

35. Eine Fisch-Sultze mit Grundeln.

Hacket zwey oder vier Schleyen, nachdem sie groß sind, oder ihr viel von der Sultze zu machen gedencket, hacket sie zusamt dem Grat klein, lasset selbige in lautern Wein sieden, seyhet die Brüh mit Auspressung der Schleyen durch ein reines Tuch, lasset selbige ferner wohl einsieden, zuckert sie aber zuvor ein wenig / seyhet sie nochmahl durch einen wollenen Sack, daß sie schön lauter wird, probiret sie auf einem zinnernen Teller, ob sie gestehet;

Gestehet

Gestehet sie nicht, so thut ein wenig eingeweichte Hausen-Blasen darzu, und lasset selbige noch ein und andern Wall thun, giesset dann die Helffte davon in eine Schüssel, lasset sie gestehen, leget blau-gesottene Grundeln darauf, giesset den andern halben Theil darüber, lasset sie wieder gestehen, so habt ihr ein sehr gutes und darbey artig und zierliches Essen.

36. Eine Krebs-Sultze.

Lasset eine Semmel vor zwey Pfenninge in einem halben Seidlein, oder Viertel-Maas, Kern oder süssen Raum weichen; Siedet indessen zwey Pfund Krebse im Wasser ab, saltzet solche nur ein klein wenig, schählet sie aus, und thut die Schwäntze und Scheeren besonders, stosset das Beste von der Nasen, zusamt denen übrigen Schalen, wie auch, wo man einen Uberfluß hat, etliche Schwäntzlein und Scheerlein zugleich damit, wohl klein/ dann so wird die Sultze etwas kräfftiger; Hernach zwinget die Krebse, Schalen und Semmeln, jedes besonders, mit noch einem Seidlein Raum, durch/ giesset es zusammen in ein Töpfflein oder Häfelein, klopffet das Weisse von vier Eyern in der durchgezwungenen Milch starck ab, giesset selbige, zusamt der Milch, in eine Schüssel, leget die ausgeschählten Krebse schön zierlich darein, streuet gutes Gewürtz darauf, setzet sie wohl zugedecket auf Kohlen, und lasset selbige aufsieden, so wird sie gestehen, traget sie dann warm oder kalt zu Tisch, nach Belieben.

37. Eine Krebs-Sultze, auf andere Art.

Siedet ein Pfund, oder nach Belieben, mehr Krebse im Wasser, oder brühet sie nur allein mit siedendem Wasser an, damit sie gleich sterben, roth werden, und leichter auszuschählen sind; Hernach schählet sie aus, stosset das Beste von denen Schalen auf das kleineste, giesset in einem Häfelein Hüner-Brüh, darauf kein Fettes ist, daran, thut ein Stücklein eingeweichte Hausen-Blasen darzu, hänget in einem Bündelein gutes Gewürtz, als Cardamomen, Zimmet und Muscatenblüh, darein, lasset es eine Weile damit sieden, zwinget solches dann durch, seyhet es durch ein reines Tuch, zerklopfet etliche Eyerdottern, rühret sie mit dieser Krebs-Brüh an, lasset solche ein wenig gefallen, giesset das Lautere in eine Schüssel, leget die ausgeschählte Krebse darein, lasset sie auf einer Glut, oder Kohl-Pfanne noch ein und andern Sud thun/ rühret selbige aber im Anfang ein wenig, so wird sie sich sultzen und bestehen. NB. Diese Krebs-Sultze kan man nach Belieben

auch

auch mit halb Wein und halb Wasser machen, alsdann aber ein wenig Zucker darunter mischen.

38. Eine Krebs-Sultze, noch anderst.

Nehmet schöne Krebse, siedet sie, wie bekannt ist, ab, oder brühet sie nur an, welches noch besser, schählet sie aus, schneidet die Füsse und das Beste von denen Schalen davon, stosset selbiges in einem Mörsel, treibet das Zerstossene mit einem Wein durch ein Sieb / oder aber lasset es nur einen Wall zuvor im Wein thun, und zwinget es alsdann durch; Leget ein Stücklein Hausen-Blasen darzu, würtzet die Brüh mit ein wenig Pfeffer, Ingber, Cardamomen, Muscatenblüh, Zimmet und Saffran, zuckert solches nach Belieben, giesset etwas weniges Eßig daran, und lasset es miteinander sieden; Indessen leget die ausgeschählten Krebse in eine Schüssel, und wenn sich die Brüh ein wenig gesetzt und geläutert hat, giesset solche darüber, und lasset sie völlig bestehen.

39. Eine Mandel-Sultze.

Stosset abgezogene Mandeln ab, so viel euch beliebet, treibet sie mit warmer Milch durch, thue sie in eine Pfanne und ein wenig Hausen-Blasen darzu, lasset beydes zusammen sieden, bis es wohl dick wird, und giesset es in eine Schüssel.

40. Eine Mandel-Sultze, auf andere Art.

Stosset die Mandeln, siedet hernach ein wenig Hausen-Blasen im Rosen- Kirschen- oder gemeinen Wasser, in welchen ihr zuvor schönen weissen Zucker zerlassen habt, so lang, bis sich das Wasser ein wenig anhänget, welches man auf einen zinnernen Teller dann und wann probiren kan, giesset es über die Mandeln, stosset sie auch ein wenig damit, zwinget selbige alsdann durch in eine Schüssel oder Schale, und lasset sie also sultzen.

41. Eine Sultze von Mandeln, noch anderst.

Nimm Mandeln, und etliche bittere darunter, schähle und stosse sie klein, thue sie in einen Topff oder Kessel, giesse süsse Milch darzu, und auch von einer guten Gallerten oder Sultzen, thue Zucker, Citronen-Schalen, und Zimmet daran / setze es auf das Feuer, und rühre es ab, bis es kocht,

setze selbiges dann hin, und lasse es mehrentheils kalt werden; Man muß es zuvor offt rühren; Hernach giesse diese Sultze in eine Schüssel, lasse sie kalt werden, und beziere selbige mit Pistazzien-Nüßlein, so ist sie fertig.

42. Eine gesultzte Milch.

Siedet drey Kälber-Füsse in Wasser, wenn sie gesotten, so stosset einen Viering Mandeln mit Rosen-Wasser ab, nehmet die Brüh von Kälber-Füssen, zwinget die Mandeln mit durch, zuckert es ein wenig, giesset es in eine Schüssel und setzet selbige im Keller, so bestehet es wie eine Sultze; Hernach waschet Weinbeere, und beleget die Sultze oben damit, wie einen Stern, darzwischen aber Citronen- und Pomerantzen-Schalen, fein Zug-weiß.

43. Eine Citronen-Sultze.

Siedet ein Loth gefeiltes Hirschhorn, ein Loth geschnittene Hausen-Blasen, und drey Kalbs-Füsse, in einen zwey-mäßigen Hafen, mit halb Wein und halb Wasser ab, bis sie weich werden; Seyhet selbige hernach in einen kleinern Hafen, durch ein reines Tüchlein, lasset sie erkalten, daß man oben das Fette davon herab nehmen könne, thut von einer oder zwey Citronen das Marck, wie auch gantzes Gewürtz, als Cardamomen, Muscatenblüh und Zimmet, wie auch Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein, zuckert es nach dem Mund, lasset alles noch einmahl so lang, als harte Eyer, sieden; Seyhet selbiges alsdann durch ein reines Tüchlein in einen reinen Hafen, und lasset es ein wenig erkühlen; Schneidet indessen eingemachte Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen klein und länglicht, leget solche in die Schalen, und giesset die Sultze, wenn sie ein wenig erkaltet, darüber; Wenn nun solche bestanden, und zweymahl übergossen worden, kan man sie nochmahl mit dergleichen eingemachten Schelffen beziren, nach Belieben, und mit Pistazzien-Nüßlein bestecken.

44. Eine gefüllte Citronen-Sultze.

Schneidet an der Citronen auf dem breiten Ort ein Plätzlein herab / holet mit einem kleinen Messerlein das Saure heraus, werffet also die Citronen in ein frisches Wasser, und lasset sie über Nacht darinnen liegen; Des andern Tages werffet selbige in einen Hafen mit siedenden Wasser, und siedet solche so lang, bis sie schön weich sind; Schabet nachmahl

mahl mit einem kleinen Löffel- oder Messerlein das Weisse heraus, bis sie durchsichtig werden; Etliche nehmen auch nur frische Citronen darzu, wie sie an sich selbst sind, und sieden selbige nicht ab, sondern schneiden nur also roh das Weisse von der Schalen, so viel sie können, heraus, doch daß die Schelffe kein Loch bekommet; Dann giesset in ein Häfelein ein oder anderthalb Seidlein, oder drey Viertel-Maas, guten starcken Wein, weichet auch Zimmet und Negelein, aber der Zimmet dreymahl mehr als der Nägelein, zusamt ein wenig Muscatenblüh, in ein Bündelein gebunden, in einer Achtel-Maas Wein- oder Citronen-Eßig ein. Wenn man nun vier oder fünff Citronen füllet, muß man ungefehr drey Loth Hausen-Blasen in Röhren-Wasser über Nacht einweichen, hernach die Hausen-Blasen, den Eßig und Wein zusammen, eine gute halbe Stunde sieden lassen; Leget aber ohngefehr ein halbes Pfund, oder auch mehr zu Stücklein geschlagenen Zucker nach und nach hinein, kostet es, damit es nicht zu süß werde; Wenn dann selbige noch eine halbe Stunde gesotten hat, giesset etliche Tropffen in ein kleines zinnernes Schüsselein, und sehet zu, ob es nicht gestehe; Wenn sie nun gestehet, so kan man sie entweder mit Flecklein, oder aber mit Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft, roth färben, oder auch eine andere Farbe geben, welche beliebet. Die Füll aber zu diesen Citronen machet also: Schüttet ein wenig von der Sultze heraus in ein kleines Schüsselein, daß sie in etwas abkühle; Mischet abgezogene klein- und würfflicht-geschnittene Mandeln darunter, füllet sie in die Citronen, und setzet selbige auf ein kleines Schüsselein oder Häfelein, daß sie nicht umfallen können, und an ein kühles Ort, daß sie bestehen; Wenn sie nun bestanden sind, stellet selbige wieder in eine Schüssel, auf das breite Ort, daß sie stehen können; Bezieret es mit Lorbeer-Blättern, an welchen die Spitzlein verguldet sind, und leget eingezuckerte halbe Citronen-Plätzlein darzwischen; Wenn man diese Citronen in einer Sultzen in eine Schüssel legen will, muß man der Sultzen etwas mehr anmachen, und ein wenig davon in eine Schüssel giessen.

Oder:

Man kan auch dergleichen Citronen von unterschiedlichen Farben füllen, und aus obiger Sultze drey, oder viererley Farben darzu anmachen; Oder auch in einander, und zwar zu erst in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandel-Sultzen giessen, dann bestehen lassen, und wieder ein wenig andere darauf, und so fortan, bis die Citrone voll ist. Die Pomerantzen kan man gleichfalls also zurichten, und mit Sultzen füllen, wie die Citronen,

dann es siehet sehr schön und zierlich, wenn dergleichen Citronen und Pomerantzen Wechsels-weiß in einer Schüssel mit Sultzen liegen. NB. Wem diese Sultze nicht von lauter Wein zu machen beliebet, der kan sie auch von Kalbs-Füssen, wie die andern ungefärbten und vorher beschriebenen, zusammen richten.

45. Eine Pomerantzen-Sultze.

Nehmet einen Viering, oder Viertel-Pfund Zucker, giesset Wein und Wasser, nach Gutgedunckem, so viel darauf, als zu einer Schüssel voll genug ist; Leget gantze Zimmet und Negelein darein, lasset es so lang sieden, bis es ihnen den Geschmack ausziehet; Schneidet alsdann von etlichen Pomerantzen die Schelffen herab, daß nichts Weisses daran bleibe, die Pomerantzen aber müssen ausser der Schelffen gantz bleiben; Alsdann leget sie in ein frisches Wasser, und siedet solche auch im Wasser ein wenig ab; Lasset sie auf einem Tuch ein wenig wieder ertrocknen; Hernach leget selbige in den obigen Julep, lasset sie sieden, daß sie ziemlich weich werden, doch aber nicht versieden; Wenn sie nun gesotten sind, so nehmet sie wieder heraus, und leget sie auf eine Schüssel. Von denen Schelffen aber, so ihr davon geschnitten, schneidet das Weisse genau heraus, daß sie wohl dünn werden, und sodann länglicht, zuvor aber lasset selbige ein wenig im frischen Wasser liegen, und wenn sie geschnitten, in einem Wasser übersieden, damit das Bittere davon komme; Alsdann schüttet sie zu denen gantzen Pomerantzen in den Julep, lasset sie ferner sieden, und wieder auf einem Sieb abseyhen; Leget hernach die Schelffen oben auf die Pomerantzen, den Julep aber siedet so lang mit Hausen-Blasen, bis er gestehet; Lasset ihn dann ein wenig erkühlen und gefallen, seyhet selbigen hernach zwey- oder dreymahl durch ein wollenes Tuch, bis die Sultze recht schön hell wird, giesset sie alsdann in die Schüssel über die Pomerantzen, und zieret solche noch ferner, nach Belieben, mit vergulderen Nüßlein oder Mandeln.

46. Pomerantzen- und Citronen-Schalen in einer weissen Mandel-Sultzen.

Zwinget abgezogene und mit Rosen-Wasser klein-gestossene Mandeln durch, daß es wie eine dicke Milch wird, weichet Hausen-Blasen darein, lasset es sieden, daß selbiges dicklicht wird, zwinget es durch, giesset ein wenig Zimmet-Wasser daran, rühret einen Zucker darein, daß er zergehet;

Her-

Hernach leget eingemachte Pomerantzen- und Citronen-Schalen, eine um die andere, zierlich in eine Schalen, giesset die durchgezwungene Sultze darüber, und lasset es gestehen.

47. Eine Pfersich-Sultze.

Nehmet ein Pfund schöner frischer rother Pfersiche, schählet sie auf das schönste, schneidet solche halb voneinander, thut ein Pfund Zucker darzu, giesset anderthalb Seidlein von den nachfolgenden Aepffel-Safft daran, lasset es miteinander sieden, faumet es schön ab, leget die Pfersiche hinein, und lasset sie gemach sieden, daß selbige nicht zerfallen; Wenn sie dann ein wenig weich werden wollen, leget solche heraus auf ein reines Geschirr, und decket selbige also gleich fleißig zu, so bleiben sie schöner, als wenn die Lufft darauf gehet; In den Julep aber, oder in die Sultze, thut ein wenig eingeweichte oder gesultzte Hausen-Blasen, und lasset beydes miteinander so lang sieden, bis es bestehet; Man kan auch ein wenig Gewürtz, wie bey denen andern Sultzen, mit sieden lassen, und etliche wenige Citronen-Schelffen und dergleichen Safft darzu thun, damit sie einen guten Geschmack bekomme; Alsdann, wie bey denen vorigen Sultzen bereits erinnert worden, etlichemahl durch ein reines Tüchlein seyhen, bis die Sultze schön hell wird; Hernach die Pfersiche in eine Schüssel legen, und die Sultze darüber giessen. Wenn man die Pfersiche nicht gerne gantz haben will, kan man selbige gleich Anfangs halb voneinander schneiden.

Der Aepffel-Safft, von welchem wir oben gedacht haben, wird also darzu gemacht: Schneidet schöne Brünner- oder Porstörffer-Aepffel ungeschählt zu Spältlein, nehmet die Butzen mit samt denen Kernen hinweg; Leget sie in ein reines Wasser, daß solches darüber gehe, und lasset sie darinnen, jedoch nicht zu weich, sieden; Alsdann drucket den Safft durch ein Tuch, und nehmet zu einem halben Pfund Safft, ein Pfund Zucker, auch wohl bisweilen so viel Safft, so viel des Zuckers ist, und lasset denselbigen im Safft zergehen; Hernach siedet man ihn zu einer rechten Safft-Dicken, und kan selbiger alsdann zu allerhand Frucht-Sultzen gebrauchet werden. Oder nehmet auf ein Pfund Zucker anderthalb Seidlein dieses Safftes, lasset solches miteinander aufsieden, leget, wenn er verfaumet ist, die Pfersiche hinein, und verfertiget die Sultze, wie schon gedacht.

48. Eine Pfersich-Sultze, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund schöner rother Pfersiche, wenn man sie haben kan, ziehet oder schählet ihnen die Haut ab, und des Zuckers auch ein Pfund, wie auch anderthalb Seidlein / oder drey Viertel-Maas, von dem gleich vorher-beschriebenen Aepffel-Safft, oder auch einen guten ausgepreßten Hardt-Aepffel-Safft; Sollte aber auch dieser nicht in Bereitschafft seyn, kan man andere wohlgeschmacke Aepffel schählen, reiben, und den Safft daraus pressen; Nachmahls, wie vorhin gemeldet, anderthalb Seidlein davon zuvor wohl verfaumen, alsdann erst den Zucker darein thun, ein wenig auffieden, und hernach die Pfersiche gantz gemach darinnen sieden lassen, doch also, daß sie nicht zerfallen; Nehmet sie, wenn sie weich werden wollen, heraus, und lasset die Sultze ferner sieden, bis sie bestehet, welches man mit ein wenig eingeweichter Hausen-Blasen befördern kan; Leget dann diese Pfersiche in weite Zucker-Gläser, und giesset den Safft darüber; Oder aber richtet sie in eine Schüssel; Nehmet aber, wenn man selbige zum Speisen gebrauchen will, des Zuckers etwas weniger.

49. Eine Quitten-Sultze.

Quitten und Aepffel kan man auf eben dergleichen Art in einer Sultze zubereiten, wie erst-gedachte Pfersiche; Die Aepffel aber muß man zuvor schrauben / und nur ein wenig in dieser Sultze auffieden lassen, damit sie nicht zu weich werden, und alsdann diese Sultze ferner verfertigen, wie oben gedacht worden.

50. Eine Quitten-Sultze, auf andere Art.

Verfaumet drey Viertel-Pfund Zucker in einer halben Maas Wasser; Schählet hernach schöne Quitten, schneidet sie zu Spälten, oder halb voneinander, leget solche in den geläuterten Zucker, und lasset sie gemach sieden; Wenn sie nun weich werden wollen, so leget sie auf eine Schüssel, und lasset den Safft so lang sieden, bis er bestehet; Man kan auch, wenn die Quitten heraus genommen worden / ein wenig Quitten-Kerne, oder auch eine Hausen-Blase, in der Brüh oder Safft mit auffieden lassen, so bestehet die Sultze desto eher, und wird schön gläntzend davon; Seyhet selbige dann durch, giesset sie in die Schüssel, und leget die Quitten darein; Auch kan man, so es beliebet, ein wenig Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft zugiessen,

sen, damit sie schön roth werde/ dann wenn die Quitten weiß sind, stehet es sehr schön, wenn sie in einer rothen Sultze liegen. NB. Diß muß auch bey dieser Quitten-Sultze beobachtet werden, daß man die Schnitze, so bald sie geschählet sind, in ein frisches Wasser thue, aber ja nicht lang darinnen liegen lasse, sondern gleich ein wenig im Wasser, oder halb Wein und halb Wasser, absiede, alsdann heraus nehme, und alsobald zudecke, hernach im Zucker, wie oben gemeldet worden, ferner siede.

51. Eine Quitten-Sultze, noch anderst.

Nehmet eine halbe Maas des aus denen Quitten-Spälten ausgepreßten Safftes, und drey guter Hände voll wohl-zeitiger schwartzer oder brauner frischer Weinbeere; Zerstampffet sie, und lasset solche, zusamt denen Bälgen oder Häuten so lang sieden, bis die Brüh oder der Syrup eine schöne Weixel-braune Farb bekommet; Seyhet sie dann durch, drucket die Bälge oder Häute wohl aus; Mischet unter ein jedes Seidlein, oder halbe Maas, dieses Safftes, ein halbes Pfund Zucker, und lasset solches miteinander so lang sieden, bis es bestehet; Werffet klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darein, lasset es noch ein wenig sieden, und füllet solches in ein hohes Glaß; Diese Sultze kan man nachmahl mit Wein abtreiben, oder auch, wie sie an sich selbsten ist, in einer Schalen auftragen, und mit Confect bestreuen.

52. Eine Aepffel-Sultze.

Nehmet ein Pfund Zucker, giesset ein wenig mehr als ein halbes Seidlein oder eine Viertel-Maas Wasser daran, und läutert zuvor den Zucker, daß er schön hell wird, bis unterdessen der Zucker siedet, schneidet geschwind etliche Porstörffer-Aepffel zu kleinen Plätzlein in den Zucker/ und lasset sie so lang sieden, bis sie weich werden; Dann nehmet selbige heraus, drucket und zwinget sie durch ein sauberes Tuch, dann thut das Durchgezwungene wieder in den Zucker, und lasset es nochmahl miteinander aufsieden; Indessen muß man geschwind ungefehr noch zwantzig schöne Porstörffer-Aepffel schählen, dieselbigen halbiren/ die Butzen heraus schneiden, und oben in die Aepffel hin und her Schnittlein schneiden, aber nicht zu tieff, daß sie nicht zerfallen, sondern nur daß der Safft wohl hinein dringen könne, und in diesen Zucker sieden lassen. Man mercke aber wohl, daß, je geschwinder die Aepffel in den Zucker kommen, je weisser sie bleiben, und daß, wenn man die

Aepffel

Aepffel hinein thut, man gleich zuvor in den Zucker ein wenig Citronen-Safft, ungefehr von einer halben Citronen, drucken solle. Wenn nun die Aepffel ein wenig gesotten haben, so muß man ferner auch etwan eine an einem Rieb-eisen geriebene Citronen-Schelffen, oder kleine Bützelein mit auffsieden lassen. Wenn nun die Aepffel weich werden wollen, kan man solche heraus nehmen, zierlich in die Schüssel legen, und den Zucker ferner etwas dicklichter sieden lassen, anbey auch den Safft von der übrigen halben Citronen hinein drucken, damit die Sultze oder der Safft desto annehmlicher werde; Auch nicht ermangeln, zuletzt noch mehr von der geriebenen Citronen-Schelffen darein zu thun; Und, damit sich der Safft schöner sultze, so binde man sogleich in ein reines zartes Tüchlein Quitten-Kerne/ und lasse sie mit sieden. Wenn nun der Zucker hübsch dick gesotten ist, so giesse man solchen über die Aepffel in die Schüssel/ und lasse ihn also bestehen; Wenn man nun die Sultze zu Tisch trägt, wird sie mit halb-länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuet. NB. Man kan auch diese Sultze auf jetzt-beschriebene Art allerdings verfertigen, jedoch aber nur allein, nach Belieben, die Plätz-weiß geschnittene Aepffel davon lassen, und hingegen die halbirten Aepffel bloßhin in geläuterten Zucker sieden.

53. Eine Aepffel-Sultze, auf andere Art.

Diese Aepffel-Sultze wird bereitet wie die Num. 47. und 48. beschriebene Pfersich-Sultze; Und zwar kan man den Safft darzu also machen: Nehmet einen guten Theil Porstörffer-Aepffel, schneidet sie zu Spältlein, entweder geschählet oder ungeschählet/ ist gleich viel; Giesset in einen schönen verglätzten stollichten Hafen ein Röhren-Wasser, oder an dessen statt Wein, oder auch halb Wein und halb Wasser, so viel daran, daß es über die Aepffel gehe, lasset sie so lang sieden, bis selbige weich werden wollen, und zwinget sie durch. Nehmet, wie bey denen Pfersichen, zu anderthalb Seidlein, oder drey Viertel-Maas, dieses Safftes, ein Pfund Zucker, oder auch zu einem Pfund Safft, ein Pfund Zucker, lasset beydes, den Safft und Zucker, miteinander zerschleichen und sieden, bis es versaumet hat. Alsdann leget geschählte und halb-geschnittene Porstörffer-Aepffel darein/ und lasset sie ein klein wenig darinnen sieden/ doch also, daß solche nicht zu weich werden/ leget selbige nochmahl in eine Schüssel, decket sie geschwind zu, damit sie schön weiß bleiben; Werffet in den Safft oder Julep ein wenig eingeweichte Hausen-Blasen oder Quitten-Kerne, zusamt ein wenig Zimmet, lasset sie so lange damit sieden, bis die Brüh dicklicht wird, und sich sultzet;

Die

Die Hausen-Blasen thut zwar fast besser, und sultzet sich eher. Damit aber diese Sultze noch kräfftiger und wohlgeschmacker werde, kan man, ehe sie gar dick wird, Citronen-Safft darein drucken, die Schelffen von Citronen damit auffsieden lassen, und sodann die Sultze, wenn sie allerdings fertig ist, ein- oder zweymahl durch ein reines Tuch seyhen / über die Aepffel in die Schüssel giessen, und wenn sie bestanden ist, nach Belieben, entweder mit frischen Citronen-Schelffen / oder aber eingemachten Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, Bögen-weiß geschnitten, bestecken und auszieren.

Oder:

Nehmet ein halbes Pfund Zucker, und eine halbe Maas Wasser, woferne es aber beliebet, an statt der Porstörffer-Aepffel, Quitten zu nehmen, so thut drey Viertel-Pfund Zucker, und drey Seidlein, oder anderthalbe Maas, Wasser darzu; Dann läutert solches in einem Geschirr, und leget die zuvor geschählte und halbirte Aepffel darein / lasset solche so lang sieden, bis sie wohl weich sind, zerdrucket selbige sodann, und leget sie heraus; Zwinget die Brüh oder Zucker zuvor durch, lasset ihn noch mehr sieden, bis er sich sultzet, und giesset ihn also, wenn ihr wollet, in ein erdenes Geschirr, über die abgesottene, und schon in der vorigen Sultze beschriebene Aepffel; Ist aber das Geschirr gläsern, so müsset ihr den Zucker zuvor erkühlen lassen, doch so, daß er noch etwas warm bleibe, und dann darein giessen, sonst zerspringet das Geschirr. Wenn, an statt der Aepffel, Quitten genommen werden, muß man selbige gar gemach sieden lassen, in Stücklein gebrochene Zimmet darzu legen, daß sie den Geschmack davon bekommen, und zudecken, damit sie roth bleiben.

54. Aepffel in einer rothen Sultze.

Man nehme zwey Hände voll wohl-zeitige schwartze Weinbeere, und eine halbe Maas guten rothen Wein, oder Aepffel-Safft, lasse die Weinbeere darinnen sieden, und drucke sie durch; Schähle hernach säuerlichte Aepffel schön glatt, steche den Butzen samt dem Kern-Häußlein heraus, giesse den gesottenen Safft darüber, und lasse sie fein gemach sieden, bis sie ziemlich weich sind; Nehmet selbige sodann heraus, und füller sie an statt des Butzens und derer Kern-Häußlein, mit übersottenen, eingemachten und eingezuckerten Pomerantzen- und Citronen-Schelffen; Dann soll man noch

mehr Zucker, und zwar dessen ziemlich viel in den Safft legen, dann er gestehet sonst nicht; Wenn er nun schier gestehen will, leget man die Aepffel wieder, wie zuvor, darein, lässet sie noch ein wenig darinnen sieden, und richtet solche in eine Schüssel. NB. Die Aepffel muß man das erstemahl nicht zu weich sieden, und wenn man den Aepffel-Safft daran giesset, darff man nicht so viel Zucker darzu thun, dann es gestehet die Sultze auf diese Weise viel lieber.

55. Eine Gallerte von Aepffeln.

Schählet und schneidet die Aepffel länglicht, lasset sie so lang im Wasser sieden, bis das Wasser starck von denen Aepffeln werde, zwinget sie durch, und thut zu jeden Pfund Safft, ein Pfund feinen Zucker, kochet alles zusammen: Hernach werffet ein wenig klein-geschnittene Pomerantzen-Schalen darein; Wenn diese Sultze bald dick ist, so giesset man so viel Citronen-Safft darzu, als man meynet, daß es genug seye, lässet sie noch ein wenig sieden, stellet sie in einen Keller, und lässet selbige gestehen.

56. Eine Quitten-Sultze zu machen.

Nimm schöne Quitten, reibe sie, und presse den Safft aus; Wenn man dieses Quitten-Saffts ein Seidlein hat, so nimmt man drey gute Hände voll wohl-zeitige Weinbeere, (wiewohl die Muscateller-Trauben hierzu die besten sind,) zerstampffet solche, thut sie in den ausgepreßten Quitten-Safft, lässet beydes miteinander so lange sieden, bis es gantz Weixel-braun wird, seyhet es dann durch ein Tuch, und drucket die Bälge wohl aus. Es wird zu einen solchen Seidlein Safft ein Viering Zucker gerechnet; Lässet dann den Zucker und Safft ferner so lang sieden, bis er gestehet; Schneidet Citronen-Schalen würfflicht, lässet sie mit dem Safft noch einen Sud thun, und verwahret ihn dann in einem Glaß zum beliebigen Gebrauch.

57. Eine Ribes- oder Johannes-Beer-Sultze.

Leget die Ribes- oder Johannes-Beerlein auf ein reines Tuch, daß sie ertrocknen, dann wenn sie noch naß sind, so sultzen sie sich nicht; Zupffet sie nachmahl ab, und rühret sie in einem Tiegel oder Napff zu einem Safft, zwinget denselben durch ein reines Tüchlein, und lasset so viel des klaresten

resten Zuckers, als man des Safftes hat, so lang miteinander sieden, bis es auf einem Teller bestehet; Alsdann füllet es heraus in kleine Gläser oder dergleichen Schällein; Diese Sultze ist denen Krancken in grossen Durst sehr dienlich, und eine treffliche Labung vor dieselben. NB. Diese Sultze wird am schönsten, wenn man sie um das S. Johannis-Fest machet, dann um diese Zeit sind die Beerlein noch nicht zu weich, und recht zeitig; Man muß aber noch so viel Zucker, als des Safftes ist / nehmen; Wiewohl auch zu einem halben Pfund Safftes drey Viertel-Pfund Zuckers genug sind.

58. Eine Zimmet-Sultze.

Nehmet erstlich sechs Loth rein-gestossene Zimmet, ein Achtelein guten Wein, und eben so viel Malvasier, welcher aber, wenn die Sultze weiß werden soll, gar liecht und weiß seyn muß; Giesset alsdann ein Seidlein guten Wein, Eßig, und eben so viel gute warme Küh-Milch, mit dreyen Eß-Löffeln voll gröblicht zerstossenen Pfeffer darzu; Hernach thut das Gewürtz, Malvasier, Wein-Eßig und Milch, alles in einen neuen inwendig glaßirten Hafen, der zuvor eine Stunde lang im kalten Wasser gelegen; Rühret es wohl durcheinander, werffet anderthalb Pfund Zucker, welcher nur gröblicht zerstossen seyn muß, hinein, und rühret es noch einmahl ab; Hierauf verbindet den Hafen mit einem Papier und dicken Tuch auf das fleißigste, daß der Dampff nicht heraus gehe, setzet selbigen an einen kühlen Ort, aber ja in keinen Keller; Lasset solches vier und zwantzig Stunden aneinander beitzen; Alsdann nehmet ein härenes Tuch, oder einen Sack, lasset es vier oder fünffmahl, aber gar langsam, durchlauffen; Wenn es nun schön lauter ist, so siedet es. Man muß aber zuvor anderthalbe Loth schöne zerschnittene Hausen-Blasen in einem reinen Tiegelein, entweder nur im Wasser, oder halb Wasser und Wein, sieden, nachmahls sauber durchseyhen, in die Sultze schütten, und dann noch einen Wall thun lassen, hernach in eine zinnerne Schüssel giessen, wie man die Sultzen zu giessen pfleget / und also in einen Keller setzen. Will man sie roth haben, nimmt man rothe Schminck-Läpplein, Bezetta genannt, und färbet sie damit. Wenn die Sultze bestanden, so nehmet Pistazzien-Nüßlein, leget sie zuvor eine halbe Stunde in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden, trocknet sie wiederum ab, bestecket die Sultze damit, die Spitzlein aber verguldet, so ist sie schön und gut.

Oder:

Nehmet zehen Eß-Löffel voll süsse Milch, eben so viel guten Eßig, und eine Maas Wein, schlaget diese drey Stücke in einen verglaßten Hafen bey einer Stund stets ab, bindet sodann einen guten Theil klar-gestossene und durchgesiebte Zimmet, zusamt ein wenig der besten Choccolata, so klein gerieben, und ebenfalls durchgesiebet worden. in ein Bündelein, dann sie giebt dieser Sultze die Farb, daß sie schön braunlicht wird, und einen guten Geschmack bekommt; Hänget selbiges in diesen abgeschlagenen Wein, und lasset es über Nacht stehen; Des andern Tags seyhet solches durch ein wollenes Tuch oder Loden, und machet es in einen reinen Hafen siedend. Man kan auch alsdann wieder ein Bündelein klein-zerbrockter frischer Zimmet, mit klar-gestossenen Nägelein und Muscatenblüh zugleich mit darzu binden, und sieden lassen; Zuvor aber eine Hausen-Blasen in einen besondern Wasser absieden, daß es ziemlich dick wird, alsdann durchzwingen und gestehen lassen; Von dieser gestandenen Hausen-Blasen wirfft man nachmahl ein gutes Stück zu den durchgezwungenen Wein hinein, und lässet es also noch ferner zusammen sieden, bis es sich sultzet. Oder man kan, gleich Anfangs / ein gefeiltes Hirschhorn in der Sultze mit sieden, hernach eine Hausen-Blasen darzu nehmen, und auch so lang mit sieden lassen, bis es sich sultzet. Auch kan man ein Hirschhorn besonders sieden, alsdann durchzwingen / und noch ein wenig sieden lassen; Wenn man dann siehet daß es sich sultzet, so hebet selbige vom Feuer, lasset es ein wenig erkalten, seyhet solche alsdann wieder durch ein wollenes Tuch, und lasset es ein wenig gestehen oder fallen. Sollte der Geschmack dieser Sultze von der Zimmet noch nicht annehmlich oder starck genug seyn, so kan man nur etliche Tropffen Zimmet-Essentz darein fallen lassen, so wird sie kräfftig und gut seyn; Wenn nun selbige ein wenig erkaltet ist, giesset sie, wie die andere vorhergehende, in eine Schüssel, und bezieret sie nach Belieben.

59. Eine Zimmet-Sultze, auf andere Art.

Giesset an ein Pfund schönen Zucker eine Achtel-Maas Spanischen oder gar starcken Wein, auch ein halbes Achtelein, oder den sechzehenden Theil einer Maas, süsse Milch, und ein Seidlein, oder eine halbe Maas, Eßig, thut zwey kleine Löffel voll grob-gestossenen Pfeffer darzu, schlaget alles eine gute halbe Stund wohl untereinander ab; Setzet solches nachmahls

in den Keller, und lasset es etliche Stunden lang, oder wohl gar über Nacht, darinnen stehen; Hernach seyhet es ohngefehr dreymahl nacheinander durch ein wollenes Säcklein, bis es lauter und hell wird; Weichet aber zuvor einen guten Theil Hausen-Blasen, zwey Stunden lang, im kalten Wasser ein, und setzet sie hernach an einen warmen Ort, bis sie zergehet; Man kan selbige auch wohl ein wenig mit auffsieden, nachmahl alsbald wegnehmen, durchseyhen, und in einem Keller sultzen und gestehen lassen; Zuvor aber lasset das obige zu erst durchgeseyhete bey dem Feuer wohl warm werden, schüttet die gesultzte Hausen-Blasen auch darzu hinein, und lasset solche so lang bey dem Feuer stehen, bis sie gantz zergangen ist; Hebet es sodann hinweg, setzet es, wie oben gedacht, an einem kalten Ort, tropffet eine Zimmet-Essentz, nach Belieben, oder nachdem die Sultze starck darnach schmecken soll, hinein, und giesset solche in eine Schüssel oder Schalen, daß sie sich sultze. Wollte man aber dieser Sultze einen Geruch von Ambra beybringen, so reibet zwey Gran Ambra, und vier Gran Bisam, mit Zucker-Candi, auf einem Reib-Stein klein ab, und hänget es in den wollenen Sack, damit die abgesottene auch dünn- und lautere Sultze geseyhet und geläutert wird.

60. Eine Zimmet-Sultze, noch anderst.

Stosset zwey Loth der besten Mutter-Zimmet, so klar als Mehl, schüttet solche in eine zinnerne Flasche, giesset ein halbes Seidlein, oder eine Viertel-Maas, siedendes Wasser daran, setzet die Flasche in einem Hafen mit ebenfalls siedenden Wasser, und lasset es noch eine gute Weile sieden; Leget dann so viel Pomerantzen-Marck, als man verlanget, in eine Schüssel oder Schalen, und giesset die Sultze darüber; Oder man kan es auch zuvor seyhen, und also gestehen lassen, dann die Mutter-Zimmet sultzet an sich selbst; Sollte sie sich aber, wieder Verhoffen, nicht genug sultzen wollen, so kan man mit ein wenig abgesottener Hirschhorn-Sultze, oder Hausen-Blase, helffen, wie im Vorhergehenden schon mit mehrern Anweisung geschehen.

61. Eine Zimmet-Sultze, auf eine noch andere Weise.

Diese Sultze kan allerdings gemachet werden, wie die Num. 43. beschriebene Citronen-Sultze, nur ist noch dieses dabey zu beobachten, daß man, an statt des Citronen-Marcks, gar klein, gestossene scharffe Zimmet in ein

Bündelein binde, und in der Sultze mit sieden lasse, das Bündelein nachmahl wohl ausdrucke, daß die Krafft heraus gehe, und die Sultze von der Zimmet eine schöne Farbe bekomme; Wenn nun die Sultze fertig ist, so seyhet solche, wie oben gedacht worden, durch ein reines Tüchlein, tropffet etliche Tropffen Zimmet-Essentz, oder Zimmet-Oel, darein, und wenn selbige erkaltet ist, so giesset sie in die Schüssel. Will man unten auf den Boden von eingemachten Sachen, oder aber eine kräfftige Füll, von gehackten Mandeln, an statt des Eingemachten legen, stehet solches zu eines jeden Belieben.

62. Eine Leber- oder Lebkuchen-Sultze.

Brocket einen sogenannten Rimpffel-Käß, oder Leipziger-Lebkuchen, in einen verglasurten Hafen, giesset den besten Rheinischen Wein daran, und lasset ihn verdecket, an einem warmen Ort, einen Tag und Nacht, stehen, rühret es aber öffters um, damit der Lebkuchen weich werde; Treibet selbigen hernach durch einen Seyher oder Durchschlag, setzet das Durchgetriebene zum Feuer, damit es bey einer Glut langsam siede; Rühret es aber mit einem Koch-Löffel fein langsam in dem Sud, doch also, daß ihr das Braune an dem Boden nicht damit anrühret; Wenn es fast halb eingesotten hat, zwieret Pfeffer, Ingber, und etwas Saffran, mit Wein oder Malvasier, in einem Schüsselein an, und lasset es also ziemlich lang im Wein stehen, schüttet hernach alles in die Sultze; Wollte sie zu geschwind dick werden, so giesset nur etwas mehr Wein daran, und wenn solche genug gewürtzet ist, so zuckert sie; Streuet gestossene Muscatenblüh daran, und lasset selbige noch ferner sieden, bis sie nimmer wässericht ist. Hernach, wenn sie genug gesotten hat, hebet solche hinweg, thut gestossene Zimmet und Cardamomen darein, rühret sie mit Malvasier ab, bis selbige ein wenig kalt wird, giesset noch ein wenig Malvasier darzu, dann sonsten bekommet sie eine Haut; Verbindet den Hafen, und setzet ihn an ein kaltes Ort, so kan man diese Sultze sechs Wochen gut behalten. Wenn man nun davon essen will, so nehmet etwas davon heraus in eine Schüssel, rühret sie glatt mit Malvasier ab; Wäre selbige zu dick, wenn sie sieden will, so giesset noch mehr Wein daran, daß sie in der Dicke wird, wie ein dünnes Kinds-Mus, so ist sie recht.

NB. Will man es aber haben daß sie sich recht und etwas steiff sultzen solle, so lasset gleich Anfangs ein gutes Stück Hausen-Blasen mit aufsieden.

Oder:

Oder:

Brocket Leipziger-Lebkuchen, oder Rimpffel-Käß, über Nacht in guten Rheinischen Wein, treibet solche durch einen Durchschlag, daß sie dick werden, wie ein Weitzen-Brey; Setzet selbige hernach auf Kohlen, lasset sie eine halbe Stund sieden, rühret solche stetig um, daß sie nicht anbrenne, zuckert und würtzet sie mit ein wenig gestossenen Negelein, etwas mehr Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen, Ingber, und ziemlich viel Saffran, damit sie die Farb bekomme; Lasset alles zusammen noch eine halbe Stunde sieden; Wenn es nun zu dick werden will, so giesset Wein daran, daß selbige so dick bleibet wie ein Weitzen-Brey, setzet sie an einen kühlen Orr, bis man sie genieſſen will, alsdann giesset Malvasier, damit selbige nicht zu dick seye, daran, und streuet, nach Belieben, Zucker und Zimmet darauf.

63. Eine Sultze, welche sehr gut vor Dürrsichtige und Krancke ist.

Schneidet das Fleisch von einem Capaun auf das reinlichste von denen Beinen, zerschlaget die Beine von denen Flügeln und Schenckeln, damit sich die Krafft desto besser aussiede; Thut dreyßig Krebs-Schwäntze darzu, wie auch funffzehen Schnecken, so auf die in dem Zehenden Theil Num. 35. beschriebene Art, aus ihren Häußlein genommen und bereits gesäubert sind; Zerhacket die Schnecken und Krebs-Schwäntze durcheinander, thut sie, zusamt dem Fleisch und denen zerschlagenen Beinen von dem Capaun, alles zusammen in eine zinnerne Flasche, saltzet es, so viel als nöthig ist, giesset ein halbes Seidlein guten Wein daran, und leget eine einige schöne Muscaten-Blume darzu, vermachet die Flasche mit ihrem Deckel auf das beste, setzet sie in einen mit heissen Wasser angefüllten Hafen zum Feuer, und lasset sie sechs Stunden lang sieden; Wenn sie nun gesotten hat, so eröffnet die Flasche, presset das darinnen Gesottene durch ein Tuch in eine Schüssel, stellet sie wohl verwahret an einen kühlen Ort, so wird sie sich sultzen.

NB. Diese Sultze ist sehr gut, gesund, und kräfftig von Geschmack.

64. Eine bunte oder vielfärbige Sultze.

Setzet drey Kalbs-Füsse, und zwey Kalbs-Hexen, oder das unterste von denen Kalbs-Keulen oder Schlegeln, in einem drey- oder vier-mäßigen

gen Hafen zum Feuer, gieſſet halb Wein und halb Waſſer, und eine Achtel-Maas Eßig, daran, verfaumet ſolche, und laſſet ſie zugedecket weich ſieden, hänget auch in einem Bündelein gutes Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen, ein wenig Muſcatenblüh, etliche Körnlein Pfeffer / wie auch ein Stücklein Hauſen-Blaſen, darzu hinein, und laſſet ſolches ſieden; Wenn ſelbiges geſotten hat, ſo ſeyhet es durch ein reines Tuch in einen ſaubern Hafen, und laſſet es über Nacht im Keller ſtehen; Nehmet des andern Tags mit einem Löffel das obenher darauf ſchwimmende Fette genau herab / hebet die Sultze gleichfalls mit einem Löffel in einen beſondern Hafen heraus / thut aber unten das Trübe, wenn es gefallen iſt, davon; Laſſet das Lautere bey einem Feuer wieder zergehen, gieſſet ein Glaß Spaniſchen oder andern ſüſſen Wein daran, und zuckert es nach Belieben; Man kan auch noch ein wenig Eßig darzu gieſſen, oder, an deſſen ſtatt, einen guten Theil Citronen-Safft darein drucken, das Bündelein mit Gewürtz nochmahl darein hängen, und alſo eine gute Weile ſieden laſſen, bis man die Probe auf einem zinnernen Teller genommen, daß es ſich ſultzet; Alsdann laſſet ſelbige ein wenig ſtehen, ſo fället ſie.

NB. Von dieſer Sultze kan man nun auch allerley gefärbte andere Sultzen machen: Will man ſelbige, zum Beweiß, hell haben, ſo wird ſie, wie ſie an ſich ſelbſten iſt, ohne Saffran, und nur allein mit den andern Gewürtz geſotten.

Verlanget man eine weiſſe Sultze, ſo nehmet einen guten Theil abgezogener Mandeln, ſtoſſet ſie, mit ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer, oder aber mit etwas von der vorigen Sultze, gar klein; Zwinget die Mandeln, mit einer dergleichen ſultzigten Brüh, durch ein klares Tüchlein, ſo viel man von dieſer weiſſen Sultze bedarff.

Soll die Sultze roth ſeyn, ſo kan man unterſchiedliches darzu gebrauchen, nemlich, Saurach- oder Wein-Lägelein- Hohlbeer- Erdbeer- und Ribes- oder Johannes-Beerlein-Safft, welcher hiervon beliebet; Zu dem muß dieſe Sultze gar ſtarck geſotten werden, weilen die Säffte ſelbige verdünnern, und ſolche ſonſt nicht gerne beſtehet; Nehmet aber von erſtbeſagten Säfften, dieſen oder jenen, welcher beliebet, gieſſet davon in die Sultze, und zwinget ſolche alsdann durch ein reines Tüchlein, ſo werden ſie ſchön hell. Es ſtehet aber in eines jeden Belieben, von dergleichen Säfften viel oder wenig daran zu gieſſen, und alſo der Sultze die Farb hoch oder nieder zu geben. Auch kan man mit denen bekannten rothen Scharlach-

Fleck-

Flecklein, welche man in denen Apothecken verkauffet, mit einem Quintlein mehr oder weniger färben, nachdem man viel oder wenig dieser Sultze machen will. Es werden aber diese Flecklein im Wein oder Wasser geweichet, oder aber gar ein wenig zugleich darinnen abgesotten, durchgezwungen, und unter die Sultze gemischet. Man kan zwar diese Sultze auch mit rothen Ruben machen, wenn man das Rothe davon klein schabet, durchzwinget, und den Safft unter die Sultze mischet. Auf diese Weise lässet sich auch die Hunds-Zungen-Wurtzel gebrauchen, mit denen Säfften und Flecklein aber, wie zu erst gedacht worden, wird sie desto schöner.

Will man eine Sultze **Purpurfarb** haben, mag man einen Schwartz- oder Heidel-Beer-Safft unter die Sultze mischen, und mit durchzwingen.

Beliebet man eine **blaue Sultze** zu machen, kan man einen blauen Veil- oder Violen-Safft, oder aber Attich-Beere darzu gebrauchen, welche man stossen und durchzwingen muß; Auch mag man blaue Korn-Blumen, klein zerhacket oder zerstossen, mit Wein oder Wasser so zuvor warm gemachet worden, durchzwingen, und unter die Sultze mischen, bis sie sich färbet. Oder man kan andere blaue Säffte darzu gebrauchen, selbige ein wenig einweichen, durchzwingen, und die Sultze damit färben. Man hat auch blaue Flecklein, womit man, wie bey denen rothen, auf vorhin beschriebene Art, verfahren kan. Der blaue Jndig ist hierzu auch dienlich, und kan man dessen nur ein klein wenig nehmen, mit der Sultze anzwieren, und das schönste Blau zu wegen bringen.

Will man die Sultze **grün** färben, so kan solches auch auf unterschiedliche Manier geschehen, als etwan mit grünen Korn-Saamen, Brunn-Kreß, Mangolt oder Spinat, Cörfel- Körbel- oder Löffel-Kraut, welches nun hiervon beliebig ist, das muß man klein hacken, oder zerstossen, dann durchzwingen, und von diesen grünen ausgepreßten Safft unter die Sultze mischen. Man kan es auch mit ein wenig Wein, oder mit etwas von obiger Sultze durchzwingen. Es muß sich aber hierinnen ein jedes selbst zu helffen wissen, daß diese Sultzen schön werden, weil an dem Handgriff sehr viel gelegen ist, und selbiger durch die Feder nicht so deutlich ausgedrucket werden kan. Etliche mischen ein wenig Meer-Zwiebel-Safft unter die Sultze, und zwingen sie damit durch, wovon sie ebenfalls schön grün wird, welches auch mit Safftgrün von blauen Lilien geschehen kan.

Beliebet man eine **gelbe Sultze** zu machen, so kan solches mit Saffran, oder Safflor, hoch und nieder an der Farb, verrichtet werden, man muß aber besagten Saffran länger einweichen, darzu auch etwas mehrers nehmen, dann er dienet hierzu besser als der Safflor.

Diese unterschiedliche Farben derer Sultzen kan man nun, wenn es verlanget wird, in eine Schüssel giessen, und zwar entweder aufeinander, oder wie einen Stern, oder auch wie allerhand Blumen.

Will man die Sultzen **aufeinander giessen**, so giesset zu erst die Mandel-Sultze, und beleget, so es beliebt, zuvor unten den Boden mit ein wenig guter Füll, von gehackten oder abgestossenen Mandeln, mit ein wenig Zucker und Zimmet, oder einem Trisanet, eingemachten klein-geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen vermischet; Auch mit ein wenig süssen Wein angefeuchtet; Drucket es mit einem Löffel fest zusammen, giesset die Mandel-Sultze, wie oben gedacht, darauf, doch nicht zu viel, damit auch vor die andern Platz bleibe. Wenn nun die Mandel-Sultze gestanden ist, so giesset die rothe oder grüne, nach Belieben, darauf; Und wenn dann diese ebenfalls bestanden, wieder eine andere, und folglich derselben nach und nach so viel, als man verlanget; Man muß aber keine neue (so absonderlich zu mercken) aufgiessen, es seye dann die andere vorher gegossene bereits bestanden, und siehet solche Sultze auch am schönsten, wenn man zu oberst oder zu letzt eine schöne helle Sultzen darauf giesset; Wenn sich nun auch die Letztere gesultzet hat, so kan man sie mit vergüldeten Mandeln, oder Pistazzien-Nüßlein, oder aber mit dergleichen Blümlein von gedachten Nüßlein, nicht weniger mit eingemachten Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen belegen, bestecken und auszieren.

Sollte man aber diese vielfärbige Sultze **wie einen Stern, oder andere Figur**, giessen wollen, so wird gleich zu erst die Schüssel mit einer Mandel-Sultze (welche sich eben also färben lässet, und nur etwas dicker anzusehen) gantz voll gegossen, und wenn sie bestanden, mit einem zarten Stefft oder Messerlein die Figur abgetheilet, und ein Stücklein, wie man es verlanget, nett heraus geschnitten, solches lasset dann zerschleichen, gebet ihr auf die vorher-beschriebene Art eine beliebige Farb, und giesset selbige wieder daselbst hinein, wo es heraus geschnitten worden. Wenn nun dieses gestanden ist, so schneidet man wieder ein anderes Stück heraus, und lässet es ebenfalls zerschleichen, und giebet ihm wieder eine andere Farb, nach

Belie-

Belieben. Es muß aber fleißig beobachtet werden, daß man sie allezeit schön gleich giesse, damit keine Farb über die andere hervor gehe. Wobey man diesen Vortheil beobachten, und ein reines Glaß oder Blech, so sich oben ein wenig zusamm schliesset, auf beyden Seiten dazwischen halten, und wenn die Sultze bestanden, gantz gemach heraus ziehen kan. Wenn nun die Sultze also wie ein Stern, oder eine andere beliebige Figur/gegossen worden, und völlig bestanden ist, kan man sie zu oberst wieder ein wenig mit einer hellen Sultze übergiessen, so wird man von der andern Sultze keinen Absatz sehen; Dann mag man sie bezieren, wie es gefällig ist.

Beliebet man diese Sultze aber **mit Blumwerck** zu haben, muß man selbige ebenfalls zu erst hell, oder mit einer Mandel-Sultze begiessen; Und wann solche bestanden, mit einem subtilen Messerlein, oder zarten Griffel, so viel Blumen darauf zeichnen und reissen, als man will; Dann eine nach der andern gemach und fürsichtig heraus schneiden, zerschleichen lassen, selbiger die Farb, so der Blume von Natur zugeeignet worden, so viel möglich, nach vorhin beschriebenen Bericht, geben, und also wieder in das ausgeschnittene Theil giessen. Wenn sie nun allerdings, besagter massen, gegossen und bestanden ist, so kan man sie, gleich denen vorigen, mit einer hellen Sultze übergiessen; Neben an dem Schüssel-Rand mit Pomerantzen- oder Lorbeer-Blättern bestecken, und die Spitzlein von denenselben vergulden. Die Sultze aber selbst kan man hin und her mit vergoldeten Pistazzien-Nüßlein auszieren.

65. Eine erhobene Sultze.

Machet die schon beschriebene weisse Mandel-Sultze, zwinget nemlich der Mandeln, mit der hellen Sultze, so viel durch, daß man eine gantze Schüssel damit begiessen könne; Beliebet es, so beleget den Boden der Schüssel zuvor mit ein wenig guter Mandel-Füll, wie schon im obigen gedacht; Giesset die Schüssel mit der Mandel-Sultze voll an, und lasset sie bestehen. Nehmet dann gar kleine blechene oder meßinge Mödelein/ welche wie Blümlein oder Laubwerck geformet sind, und setzet oder drucket sie nur ein klein wenig auf die gestandene Sultze, daß sie unten nicht hervor laufen könne. Alsdann machet von der hellen eine schöne rothe, grüne oder blaue Sultze, und giesset sie in die Mödelein, doch nicht gar zu voll; Wenn sie nun gestanden ist/ so ziehet die Mödelein subtil und gemach heraus, da wird diese Sultze schön erhoben seyn; Dann kan man selbige auch, wie die vorher gegangene bunte Sultze, mit Pistazzien-Nüßlein bestecken/ und den

Schüssel-Rand mit Lorbeer-Blättern, oder frischen Blumen, der Gebühr nach, auszieren. NB. Die Num. 20. 21. 22. und 43. beschriebene Hirschhorn- oder Citronen-Sultzen, kan man ebenfalls also färben, und zu dieser erhobenen Sultze nützlich gebrauchen und anwenden.

66. Eine Milch-Sultze.

Nehmet zu einem Seidlein, oder halben Maas Kern / acht Eyerdottern, Rosen-Wasser und Zucker, nach Gutgeduncken; Machet einen Eyer-Käß daraus, füllet solchen in doppelte Mödel, die übersich stehen, und lasset ihn wohl ertrocknen; Indessen mischet ein Seidlein Kern, Zucker und Rosen-Wasser untereinander, lasset es sieden, und schüttet das Weisse von fünff Eyern geschwind darein; Setzet den Eyer-Käß in eine Schüssel, und giesset erst besagte mit dem Weissen von Eyern vermischte Milch darein, so bestehet sie und sultzet sich; Bestecket selbige dann mit Mandeln, und verguldet sie nach Gefallen.

67. Eine Milch-Sultze, auf andere Art.

Lasset eine Maas Kern oder Raum sieden, klopffet das Weisse von acht oder neun Eyern, vermischet sie mit Zucker, Rosen- und Zimmet-Wasser; Lasset aber ein wenig Hausen-Blasen in der Milch zugleich mit sieden; Schüttet das Weisse von denen Eyern in den Kern, machet daß sie über dem Feuer nicht sehr, oder, welches noch besser ist, gar nicht zusammen gehen, gebet wohl acht, dann sie brennen gleich an, daher darff das Feuer nicht unter der Pfannen, sondern nur neben herum seyn; Giesset solches in eine Schüssel / setzet es an einen kühlen Ort, und bestreuet selbiges, wenn es gestanden, mit gesiebten Zucker; Leget einen ausgeschnittenen Model darauf, und überstreuet es mit Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen.

68. Eine Milch-Sultze, auf eine noch andere Art.

Nehmet eine Maas guten Kern, oder süssen Raum, zwieret in einer Pfannen zwey oder auch nur einen Löffel voll schönes Mehl damit an, haltet es über das Feuer, rühret solches stetig um, bis es zu sieden anfähet; Zerklopffet aber zuvor zehen oder zwölff Eyer-Weiß, giesset ein Rosen-Wasser daran, zuckert und zerklopffet sie ferner, und giesset dann alles zusammen,

wenn

wenn die Milch zu sieden beginnet, hinein, und lasset selbiges einen Wall auffsieden; Hernach giesset es in eine Schüssel, und setzet solches in den Keller, daß es gestehe; Wenn nun diese Sultze gestanden ist, so bestreuet sie dann mit Zucker, und bestecket selbige, so es beliebet, mit Pinien-Nüßlein und Mandeln.

69. Hamburger Milchschotten.

Brühe Hirs mit siedenden Wasser dreymahl ab, reibe ihn wohl, daß der wüste Geschmack davon kommt, und siede ihn gantz in Kern ab; Wenn er nun fertig ist, so lasse ihn kalt werden; Zerklopffe acht bis zehen Eyer wohl, nachdem viel Hirs ist, giesse Rosen-Wasser, Zucker, Zimmet, auch den erkühlten Hirs-Brey/ daran, rühre alles wohl untereinander, fülle es in Mödel, wie den Eyer-Käß, und lasse ihn stehen: Den andern Tag nimm ihn heraus, streue Zucker und Zimmet darauf.

70. Eine Gallerte oder Sultze von Eyern zu machen.

Nimm zehen oder zwölff Eyer, thue das Weisse besonders, klopffe es wohl untereinander, menge guten Zucker daran; Setze einen guten Kern zum Feuer, und wenn er anfängt zu sieden, so hebe ihn davon, und lasse ihn kalt werden; Zuvor aber nimm das Gelbe von denen Eyern, menge auch Zucker darunter, lasse eine gemeine Milch wohl heiß werden, thue die Dottern darein, giesse bald ein wenig kaltes Wasser darzu, so lauffen sie zusammen; Hernach schütte sie in ein Tüchlein, binde es zusammen, beschwehre es, daß das Wasser davon ablaufft, und härtlich wird; Alsdann schneide länglichte oder breite Stücklein daraus/ richte sie in eine Schüssel an; Wenn man will/ so kan man kleine Rosin darauf streuen, und das Eyerklar mit dem Kern darüber giessen. Man mag auch wohl gefüllte Eyer, welche schon im Eilfften Theil beschrieben zu finden sind, oder schlecht abgesottene harte Eyer halb voneinander schneiden, und neben das Gelbe von Eyern anrichten; Setze es sodann im Keller, und lasse es stehen, so wird es gut.

71. Eine weisse Sultze.

Nimm das Weisse von Eyern, giesse eine gute dicke Milch und Rosen-Wasser daran, zuckere und klopffe es wohl durcheinander, setze selbiges in

einer Pfanne über das Feuer, lasse es mit steten Rühren auffieden ; Giesse solche in eine Schüssel ; Und wenn sie bestanden ist, so bestecke selbige mit Mandeln.

72. Einen Schnee zu machen.

Schneidet schöne breite Schnitten von neugebachenen Semmeln, und bähet sie fein liecht-gelb ; Wenn sie nun gebähet sind, so leget selbige in eine Schüssel, und oben darauf über und über abgezogene Mandeln, entweder gantz oder halb zerschnitten, mit ausgekörneten Rosinen und Weinbeeren untermischet, hierauf überstreuet sie starck mit Zucker, (man kan auch ein Trisanet darunter nehmen,) giesset gar was weniges von dem besten Kern oder süssen Raum, den ihr bekommen könnet, darüber, damit sie weichen ; Das übrige aber vom besagten Kern oder Raum zerklopffet in einem verglasurten Topff oder Hafen, bis er über und über gistet oder schäumet ; Nehmet dann diesen Schaum oder Gest, mit einem besondern reinen Löffel, oben herab, leget ihn auf die Mandeln, Rosine und Schnitten ; Rühret und klopffet den Raum sodann ferner, hebet den Gest oder Schaum noch mehr ab, leget und häuffelt ihn immerzu auf, bis er einem Berglein gleichet. Es will aber dieser Schnee meistens im Winter, oder aber zur Sommers-Zeit an einem wohl kalten Ort gemachet werden. Etliche zerklopffen von zweyen Eyern das Weisse darunter, vermeynend, daß der Gest oder Schaum desto länger halten und dauren solle ; Allein, wofern nur der Raum oder Kern gut, ist solches gantz unnöthig. Man pfleget auch Zucker darunter zu rühren, aber der Schnee wird davon schwehr, und bleibet nicht gar gerne in der Höhe ; Darzu ist solches ein Uberfluß / wenn zumahl, wie oben gedacht, die Semmel-Schnitten gleich Anfangs mit Zucker überstreuet, oder aber, wie einige pflegen, mit süssen oder Spanischen Wein angefeuchtet werden.

Oder:

Ziehet die Semmel-Schnitten durch ein Ey, bachet, und überstreichet sie mit kräfftiger Mandel-Füll, leget selbige zu unterst in die Schüssel, feuchtet sie mit süssen oder Spanischen Wein an ; Machet den Schnee auf die vorbesagte Art zusammen, und häuffelt ihn schön übersich in die Höhe auf. Möchte man diesen Schnee gerne zierlicher haben, so kan man in die Mitte der Schalen, ein, von Eyer-Milch oder Eyer-Käß, oder auch von Butter- oder von Mandel-Zeug, oder aber von einem Mayen-Mus, formirtes Lamm

oder

oder Hirschen setzen / mit Zimmet überstreuen, und den Schnee neben herum, besagter massen, aufhäuffeln.

Oder:

Man zerklopffe von zehen frischen Eyern das Weisse, eine gute Viertel-Stund lang, in einem verglasurten Hasen, siede inzwischen eine Quitten ab, und treibe sie hernach durch ein Sieblein, rühre das zerklopffte Weisse von denen Eyern allgemach, zusamt vier Loth Zucker, darunter, und halte dann mit stetem Rühren noch eine Viertel-Stund lang an; Setze es in einer Schüssel auf eine Kohl- oder Glut-Pfanne / lasse solches ebenfalls eine Viertel-Stund lang stehen, und trage es dann zu Tisch.

Mancherley Säffte.

1. Ein Granat-Aepffel-Safft.

Wenn die Körner aus denen Granat-Aepffeln alle heraus gethan worden, so zertreibe sie in einer Schalen aufs beste, und seyhe sie alsdann durch ein härenes Tuch. Wenn man nun drey Loth Safft hat, so thut man ein halbes Pfund Zucker darzu; Diesen Zucker lässet man vorher so lang sieden, bis er recht dick ist, daß er an den Löffel hängen bleibet, alsdann giesset man den durchgelauffenen Granaten-Safft in den Zucker, so ist er fertig und gut.

2. Ein Citronen-Safft.

Schähle die Citronen, und presse sie aus; Lasse den Safft über Nacht stehen, bis er sich recht gesetzet hat, dann seyhe ihn so offt durch, bis er schön klar wird, und nimm zu einer Maas Safft drey Pfund Zucker, thue ihn in den Safft, lasse ihn über der Kohlen kochen, aber ja nicht sieden. NB. Wenn man will, so kan man diesen Safft auch vierzehen Tage an die Sonne setzen, bis er eine Safft-Dicke bekommt.

3. Ein

3. Ein guter Quitten-Safft.

Man nimmt eine Maas rohen ausgepreßten Quitten-Safft, thut ein Pfund Zucker daran, und läßt ihn sieden; Hernach gieſſet man den von zwey Citronen ausgedruckten Safft daran, und läſſet ihn gar zur Safft-Dicken sieden. Wenn nun der Safft wieder ein wenig erkaltet ist, so kan man ihn in ein Glaß gieſſen.

4. Ein gewürtzter Quitten-Safft.

Nehmet zwey Maas lautern Quitten-Safft, frische Citronen-Schalen, Galgant, Zitwer, Negelein, jedes ein Quintlein, ein halbes Loth Zimmet, ein Sechzehentheil Muscatenblüh, ein Pfund Zucker, lasset ihn zu einer Safft-Dicken sieden, und wenn er bald gar, drucket ein wenig Citronen-Safft daran, lasset ihn noch einen Wall aufthun, und hebet ihn zum Gebrauch auf.

NB. Das Gewürtz muß alles klein gestoſſen werden.

5. Aepffel-Safft.

Reibet Porstörffer-Aepffel auf den Reibeisen, presset sie aus, und lasset den Safft über Nacht stehen; Hernach seyhet das Helle davon herab, nehmet zu einer Maas Safft drey Viering Zucker, siedet selbigen in der rechten Dicken, zuletzt drucket ein wenig Citronen-Safft darein, und lasset es noch ein paar Sud aufthun. NB. Wenn man will, so kan man diesen Safft auch ohne Zucker sieden. Auf diese Art kan man auch einen Birn-Safft machen.

6. Maulbeer-Safft.

Die Maulbeere müssen ausgepreßt werden, dann nimmt man zu einem Pfund Safft drey Viering Zucker, setzet ihn auf Kohlen, und läſſet ihn sieden, bis er die rechte Safft-Dicken hat.

7. Himbeer- oder Hohlbeer-Safft.

Thue Himbeer oder Hohlbeer in einen Topff oder Hafen, zerdrucke oder zerrühre sie alle, und setze sie drey Tag im Keller; Hernach presse sie aus, und lasse den Safft über Nacht stehen, bis er recht gefallen ist, dann seyhe ihn ab, und nimm zu einer Maas Safft ein Pfund Zucker, thue den

Zucker

Zucker Stücklein weiß nach und nach in den Safft, lasse ihn gemach sieden, bis er die rechte Safft-Dicken hat; Wenn er erkühlet ist, so fülle ihn in ein Glaß, und verwahre ihn. NB. Wenn der Johannes-Beer-Safft auf eben diese Art verfertiget wird, so ist er auch recht gut.

8. Einen Agresbeer-Safft oder Verjus zu machen.

Man nehme gantz harte und grüne Weinbeere, stosse solche klein, presse dann den Safft davon aus; Alsdann nimmt man zu drey Viertel-Pfund dieses ausgepreßten Saffts ein Pfund Zucker, schlägt solchen zu Stücken, und legt ihn in den Safft; Wenn der Zucker nun in dem Safft zerschmoltzen ist, wird er in einem Kesselein über das Feuer gesetzt, und so lang gesotten, bis er die Dicken eines Saffts bekommt, reibe dann von einer Citronen die Schalen an einem Riebeisen ab, thue es in den Safft, lasse es damit noch einen Wall thun, thue ihn dann von Feuer, und verwahre ihn zum Gebrauch. NB. Es kan dieser Safft zu allerhand Brühen gebraucht, auch zum Gebratenen aufgesetzet werden.

9. Einen Agresbeer-Safft oder Verjus zu machen, auf andere Art, ohne Zucker.

Man nimmt Weinbeere, welche vollkommen, doch nicht reiff noch zeitig sind, presset den Safft davon aus, und siedet ihn so lang, bis er nimmer schaumet, dann lässet man ihn erkalten, und verwahret solchen in kleinen Gläßlein, so enge Hälslein haben, giesset gutes Baumöl darauf, verbindet sie mit einer Blasen, und setzet sie an einen kühlen Ort. NB. Diesen Safft kan man ebenfalls zu allerhand Brühen, auch zu andern Speisen gebrauchen.

10. Blauer Veil-Safft.

Hacket oder stosset schönen abgezupfften blauen Veil gantz klein, lasset ein frisches Brunnen-Wasser in einem verdeckten Hafen, so lang als harte Eyer sieden, alsdann wieder gantz kalt werden, giesset es über den gehackten Veil, lasset es einen Tag und Nacht auf einen warmen Ofen stehen, zwinget es durch ein Tuch oder presset es aus, und nehmet zu einem Seidlein solches Saffts ein Pfund des schönsten gestossenen Zuckers, lasset ihn etliche Tag

auf einen warmen Ofen stehen, alle Tage mit einem Löffel umgerühret, hernach in ein Glaß gefüllet, und aufbehalten.

11. Einen blauen Veil-Safft, auf andere Art.

Zu einem Loth Veil nimm zwey und ein halbes Loth Zucker, stosse den Veil in einen Mörßner, presse ihn durch ein Tüchlein, den Safft behalte in einem erdenen oder zinnernen Tiegel, die Blümlein aber thue in ein steinernes Geschirr, und brühe sie auch mit einem sied-heissen Wasser an. Das Wasser muß seyn, daß man kaum einen Finger darein duncken kan, du must aber nicht zu viel daran giessen, nur daß sie angefeuchtet werden, und eine Viertel-Stund zugedeckt stehen lassen, und auspressen, hernach brühe sie noch einmahl mit siedenden Wasser an, lasse sie wieder eine Viertel-Stund stehen, presse sie noch einmahl aus, hernach nimm die ausgepreßte Brüh und läutere den Zucker damit, daß er eine rechte Safft-Dicken hat, und wenn er genug, daß du ihn vom Feuer thust, so nimm den ersten ausgepreßten Safft, den du ausgezwungen hast, ehe der Veil angebrühet worden, giesse ihn darein, du darffst ihn nicht mehr sieden lassen, so wird er schön blau, stelle ihn an einen kühlen Ort. NB. Dieser Safft bleibt ein gantzes Jahr gut, wenn nun das Jahr um ist, und die Farb desselben candiren oder abschiessen will, so stosse ein wenig blauen Veil, presse ihn aus, und verneuere diesen Safft wieder damit.

12. Cardobenedicten-Safft.

Man nimmt zwey Hände voll Romanischen oder Oranischen Wermuth, eine Hand voll bittern Wermuth, zwey Hände voll Cardobenedicten-Blätter, eine gute Hand voll Ochsen-Zungen, eine Hand voll Borabi-Blümlein, eine Hand voll Kundeln, und zwey Loth Löffel-Kraut, mit der Wurtzel; Dieses muß man alles klein zerschneiden, zwey und eine halbe Maas Wasser daran giessen, und vier und zwantzig Stunden stehen lassen. Dann zwinget man es durch, thut in die abgeseyhete Brüh zwey und ein halb Pfund feinen Zucker, und läsfet es zu einem Safft sieden; Wenn er nun vom Feuer kommt, so wirfft man ein gut halb Loth Muscatenblüh, und zwey Citronen, Plätz-weiß zerschnitten, darein, und lässet ihn wieder drey Tage stehen. Ferner wird er noch einmahl abgeseyhet, in ein Glaß gegossen, und fleißig verbunden, so hält er sich lange Zeit. So man sich nun dessen bedienen will, so nimmt man früh Morgens zwey oder drey Eß-Löffel voll im

warmen

warmen Wein ein ; Man kan diesen Safft aber auch bey der Mahlzeit unter dem Wein kalt gebrauchen. Es ist dieses, dafern man nur fleißig damit anhält, ein bewährtes Mittel zur Erfrischung des gantzen Eingeweids.

NB. Einige nehmen, an statt der Kundeln, ein Loth Carioffel-Wurtz, man stellet es aber in eines jeden Belieben.

13. Weixel-Safft zum Wein abgiessen.

Man nimmt Weixeln, so von denen Stielen abgezupfft seynd, und stösset sie, samt denen Kernen, in einem Mörßner. Dann presset man den Safft aus, und lässet ihn ein paar Stunden lang stehen, damit sich das Dicke am Boden setze. Nach diesem seyhet man den Safft in ein lang-halsigtes Glaß, nimmt auf eine Maas des Saffts anderthalb Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, und ein Loth Negelein, schneidet das Gewürtz klein, schläget den Zucker zu Stücken, und wirfft es zusammen in das Glaß zum Safft, es darff aber das Glaß nur bis an den Hals angefüllet werden. Dann vermachet man das Glaß wohl, und setzet es eine Zeitlang an die Sonnen. Wann man nun dergleichen Safft unter Wein giesset, so wird Weixel Wein daraus.

14. Nuß-Schelffen-Safft.

Die Nüsse müssen noch jung seyn, nicht zu früh und nicht zu spat, daß, wenn man sie aufschneidet, sie noch keinen Kern haben, sondern nur sultzig, so sind sie recht, hernach fein sauber abgewischt, klein gestossen, den Safft ausgepreßt ; Und nehmet zu einem Seidlein Honig anderthalb hundert Nüsse ; Thut das Honig in ein Becken, und giesset den Safft darzu, welcher zuvor durch ein Tüchlein muß geseyhet werden, lasset ihn hernach fein gemach sieden. Man muß diesen Safft verfaumen, und nicht lang sieden lassen, daß er ein wenig eine Dicke bekommt, und sich mit dem Messer heben läßt ; Dann kan man ihn in ein Glaß oder Tiegel thun, und an einen kühlen Ort aufheben.

15. Gicht-Rosen oder Betonien-Safft.

Nehmet ein halbes Pfund Betonien-Rosen-Blätter, drey oder mehr Maas Wasser, lasset das Wasser sieden, giesset es über die Rosen, und lasset sie über Nacht stehen ; Alsdann presset sie aus, und giesset das ausgepreßte Wasser wieder sied-heiß über andere frische Rosen, presset sie

wieder aus, thut ein oder zwey Pfund Zucker darzu, klopffet Eyer-Weiß darunter, und lasset es eine halbe Stunde sieden; Wenn es nun so lange gesotten hat, so lasset es durch ein Tuch lauffen, und alsdann ferner zu einem Safft sieden.

16. Gicht-Rosen- oder Betonien-Safft, noch anderst.

Man nimmt zu einen Pfund Zucker, sechzehen Loth Betonien-Rosen-Blätter, das Weisse hinten an denen Blättern abgeschnitten, dann hacket man solche, schüttet sie in eine Pfanne, und anderthalb Seidlein Wasser daran, lässet sie so lang sieden, bis sich die Farb fast ausgezogen, und sie weiß aussehen; Hernach presset man selbige aus, machet die Pfanne sauber, giesset das Ausgepreßte hinein, und das Pfund Zucker darzu, lässet es sieden, und saumt es ab; Wenn es schier genug gesotten hat, so probiret es, bis er sich an dem Messer ein wenig aufziehen läßt. Alsdann hacket fünff Loth Rosen-Blätter gar klein, presset den Safft wohl aus, und wenn obiger Safft schier genug gesotten hat, so kan man diesen daran thun, lässet ihn nicht lang sieden, sonst candirt er; Es bleibt ohngefehr ein Seidlein Safft. NB. Den Flitsch-Rosen-Safft kan man eben auf diese Art sieden; Wenn vorher das Schwartze unten an denen Flitsch-Rosen-Blättern sauber herab geschnitten worden.

17. Gicht-Rosen- oder Betonien-Safft, noch auf andere Art.

Hacket die Blumen auf einen zinnernen Teller, zu einem halben Pfund Blumen giesset anderthalbe Seidlein siedendes Röhren-Wasser, und lasset es über Nacht stehen; Hernach presset solche aus, zerschlaget anderthalb Pfund Zucker, giesset das ausgepreßte Wasser daran, und lasset es fein gemach sieden, bis er recht ist.

18. Rosen-Safft.

Nimm schöne rothe Rosen, schneide das gelbe Spitzlein hinweg, hacke oder stosse die Rosen, presse sie hernach aus, und lasse den Safft über Nacht stehen; Des andern Tags seyhe ihn durch, daß er hell wird, nimm zu einen Seidlein Safft drey Viering oder ein Pfund Zucker. Uber die

aus-

ausgepreßten Rosen kan man ein siedendes Wasser schütten, und vier Stunden also stehen lassen; Hierauf auch auspressen, und darzu thun, auf das Feuer setzen, zu einer Safft-Dicken sieden lassen, so wird er gar schön und gut.

19. Negelein-Safft.

Schneidet von rothen gefüllten Negelein das Weisse, hacket sie, und giesset siedendes Wasser darauf, lasset es drey Stunden zugedeckt stehen, drucket solche durch ein Tuch, oder presset sie aus; Man kan hernach noch einmahl siedendes Wasser darüber giessen, aber nur den dritten Theil so viel, als zu erst; Dann läßt man das Durchgeseyhete stehen, bis es fället, und schüttet das Helle in die Pfanne, und so viel Zucker als des Ausgepreßten ist, darzu, lässet es gemach so lang sieden, bis er die rechte Dicken hat; Hernach lässet man diesen Safft kühl werden, und füllet ihn in ein Glaß.

20. Einen Pomerantzen-Zucker zu machen.

Siedet ein halbes Pfund Pomerantzen-Schalen im Wasser recht mürb, und stosset sie gantz klein; Hernach netzet ein Pfund feinen Zucker mit Wasser, lasset ihn sieden, und nehmet den Faum herab; Man kan auch Aepffel absieden, und mit denen Pomerantzen abstossen, dann in den Zucker thun, und miteinander so lang sieden lassen, bis es klar werde, rühre es offt um; Dann drucket von einer Pomerantzen und von einer Citronen den Safft darein, lasset den Safft noch ein wenig sieden, giesset ihn in Gläser, und verwahret solchen wohl.

21. Negelein-Zucker.

Läutere anderthalb Pfund Zucker mit einem Seidlein rothen Wein, hernach thue ein Viertel-Pfund geschnittene und klein gehackte rothe Negelein darein, und lasse es so lang als weiche Eyer sieden. Ferner kan man sechs Loth eingemachten Ingber, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, von jedem vier Loth, ingleichen ein Quintlein Zimmet, langen Pfeffer und Negelein, ebenfalls von jedem ein Quintlein, wie auch Galgant, Muscaten-Blüh, Muscaten-Nuß, und Cardamomen, von jedem ein halbes Quintlein, darzu thun; Dieses alles muß vorher gröblicht gestossen, oder klein geschnitten, und wenn man den Safft vom Feuer hinweg gethan, alsobald

sobald hinein gerühret werden; Alsdann kan dieser Negelein-Zucker in einen Tiegel oder Glaß gethan, und zum beliebigen Gebrauch aufgehoben werden.

NB. Wenn man das oben gemeldete Gewürtz nicht darinnen haben will, kan man solches auch davon lassen.

22. Rosen-Zucker.

Die gelben Spitzlein werden von denen Rosen herab geschnitten, selbige hernach auf einen zinnernen Teller auf das kleineste gehacket; Man nimmt alsdann zu einem Loth Rosen-Blättern zwey Loth gestossenen Zucker, uud thut solchen in einen Tiegel mit denen klein gehackten Rosen-Blättern wohl untereinander reiben. NB. Auf diese Art wird auch der Ehrenpreiß-Zucker, und alle andere gemacht.

Funff

Funffzehender Theil/

Entdeckend die conservirten und eingemachten

Früchte und Wurtzeln.

1. Citronat und Citronen einzumachen.
2. —— —— —— auf andere Art.
3. Citronen mit samt den Sauern einzumachen.
4. Citronen gefüllt in Syrup oder trocken einzumachen.
5. Citronen-Kraut einzumachen.
6. Pomerantzen gantz einzumachen.
7. Pomerantzen- und Citronen-Schelffen einzumachen.
8. Pomerantzen- und Citronen-Schalen einzumachen, auf andere Art.
9. Pomerantzen- und Citronen-Schalen trocken einzumachen.
10. Pomerantzen- und Citronen-Blüh frisch einzumachen.
11. Pferschinge einzumachen.
12. Pferschinge und Marillen oder Apricosen einzumachen.
13. Gantze Pferschinge in einer Sultzen.
14. Pferschinge auf eine andere Art einzumachen.
15. Pferschinge trocken einzumachen.
16. Quitten einzumachen.
17. —— —— —— auf andere Art.
18. —— —— —— noch anderst.
19. Gantze Quitten einzumachen.
20. Quitten in einer weissen Sultzen.
21. Quitten-Spalten einzumachen.
22. Quitten trocken einzumachen.
23. Porstörffer-Aepffel einzumachen.
24. Aepffel und Birn trocken einzumachen.
25. Birn trocken einzumachen.
26. Muscateller-Birn einzumachen.
27. Weinbeere einzumachen.
28. —— —— —— auf andere Art.
29. Agerest- oder unzeitige Weinbeere einzumachen.
30. Stachelbeere einzumachen.
31. Ribes- oder Johannes-Beerlein einzumachen.
32. —— —— —— —— auf andere Art.
33. —— —— —— —— noch anderst.
34. Ribes- oder Johannes-Beerlein trocken zu candiren.
35. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen.
36. —— —— —— —— auf andere Art.
37. Pflaumen trocken einzumachen.
38. Marbellonen einzumachen.
39. Zisserlein einzumachen.
40. Grüne Mandeln trocken einzumachen.
41. Zwetschgen einzumachen.
42. Zwetschgen, so laxiren, einzumachen.
43. Kirschen oder Weixeln trocken einzumachen.
44. Weixeln einzumachen.
45. —— —— auf andere Art.
46. —— —— noch anderst.
47. —— —— auf eine andere Weise.
48. —— —— noch auf eine andere Art.
49. Weixeln einzusetzen.

50. Weixeln einzusetzen, auf andere Art.
51. — — — — noch anderst.
52. Weixeln in Honig einzusetzen.
53. Weixel-Kugeln zum Weixel-Wein.
54. Maulbeere einzumachen.
55. Hieffen oder Hagenbutten einzumachen.
56. — — — — — — auf andere Art.
57. — — — — — — noch anderst.
58. Eine Hagenbutten- oder Hieffen-Latwerge.
59. Mispeln oder Hespelein einzumachen.
60. Mispeln oder Hespelein einzumachen, auf andere Art.
61. — — — — — noch anderst.
62. Welsche Nüsse einzumachen.
63. Muscaten-Nüsse einzumachen.
64. Ingber einzumachen.
65. Calmus einzumachen.
66. Alant-Wurtzeln einzumachen.
67. Wegwarten oder Cichorien einzumachen.
68. Wegwarten oder Cichorien trocken zu candiren.

1. Citronat und Citronen einzumachen.

Erstlich ist zu mercken, daß keine Citronen zum Einmachen tauglich seyen, als die, welche man spat im Herbst gegen das Fest Simonis und Judä zu uns heraus bringet, dann an denen andern ist alle Mühe und Unkosten verlohren, es seye dann daß man sie zu Citronaten oder andern Sachen gebrauchet. Zweytens soll man zum Einmachen diese Citronen wählen, welche schön glatt und grünlicht seyn; Schneidet selbige nach Gefallen, zu langen Schnitten, oder aber runden Scheiben und Plätzen. Wenn sie nicht gar groß seyn, mag man solche auch wohl halb lassen, das Saure hingegen, und so weit sie weiß und häutig sind, muß man heraus schneiden, auch sodann die Citronen alsobald in ein frisches Wasser legen, nachmahl das Wasser in einen verglasurten Hafen giessen, so lang saltzen, bis ein neu-gelegtes Ey darinnen oben auf schwimmet, und die Citronen gemach darinnen sieden lassen, dabey aber fleißig Achtung geben, daß sie nicht zu weich werden, sondern etwas härtlich bleiben; Dann sie versieden sich gar bald. Wenn nun die Citronen ein wenig durchsichtig sind, so haben sie genug. Oder man nimmt sonst wohl die Prob, und sticht mit einem Pfriemen darein, welcher, so er gleich herab fällt, ein Zeichen ist, daß sie fertig sind, weicher aber darff man sie nicht sieden lassen; Wenn sie nun gesotten, so waschet selbige aus etlichen frischen Wassern, lasset sie hernach darinnen liegen, giesset etliche Tag lang öffters ein frisches daran, bis sie nimmer gesaltzen sind, trocknet sie dann auf einem Tuch wohl ab, überwäget sie auf einer Waag, und nehmet zu einem Pfund der Citronen ein und ein Viertel-Pfund Zucker, läutert diesen mit dem letzten Wasser, darinnen die Citronen gelegen haben, und giesset an das Pfund Zucker eine halbe Maas von besagten Wasser, lasset ihn so lang sieden, bis er zwischen den

Fingern

Fingern schlüpfferig oder hönig-dick wird ; Leget hernach die Citronen in ein weites Geschirr, und giesset den Julep ziemlich warm darüber ; Leget ein dickes Bretlein darauf, daß sie nicht übersich schwimmen, beschwehret sie aber nicht gar sehr. Wenn nun der Zucker wässerig worden ist, so soll man ihn absehen, einen andern frischen darzu legen, und wieder zu voriger Dicke einsieden lassen. Man muß aber von dem Zucker immerzu etwas zum Nachlegen zuruck behalten, kühl darüber giessen, und zwar jedesmahl, so offt der Zucker wässerig wird, bis er in seiner rechten Dicke daran bleibet, und so kan man sie etliche Jahre lang aufbehalten. Auf gleiche Weise kan man sie auch in Hönig einmachen ; Man nimmt aber ein schönes mit Rosen-Wasser geläutertes Hönig darzu, dann dadurch verlieret es den groben Hönig-Geschmack, siedet es mit guten lautern Wein zu rechter Zeit dick, giesset es kühl darüber, und verfähret also ferner damit, wie mit dem Zucker vermeldet worden.

NB. Auf diese Art kan man auch die Citronat-Aepffel einmachen.

2. Citronat oder Citronen einzumachen, auf andere Art.

Die Citronat-Aepffel oder auch die Citronen werden zu Stücken geschnitten und die Kerne heraus genommen ; Sind es gelbe Citronat-Aepffel, muß man sie überzwerch schneiden ; Alsdann leget man selbige etliche Tage in Saltz-Wasser, bis sie etwas durchsichtig werden ; Siedet selbige ein wenig in Röhren-Wasser, und lasset sie auf einem Tuch wieder ertrocknen; Ferner läutert den Zucker, siedet selbigen zur rechten Dicken, und giesset ihn, wenn er kalt ist, über den Citronat oder Citronen. So dann der Zucker nachgehends zu dünn wird, wird er abgegossen / noch einmahl gesotten und wieder darüber geschüttet.

3. Citronen zusamt dem Sauren einzumachen.

Die Citronen werden, gleich den vorigen, zu dünnen runden, eines Messer-Rucken dicken Schnitten geschnitten, wie man sie sonst auf den Tisch, an statt eines Salats, zu zerschneiden pfleget, und die Kerne heraus genommen ; Alsdann ein Wasser gesaltzen, aber nicht so viel, wie bey den ersten, sondern nur so, daß das Saltz ein wenig vorschläget, nachmahls sied-heiß darüber gegossen, und etwann eine Viertel- oder halbe Stund wohl zugedecket stehen gelassen, hernach heraus genommen, durch etliche Wasser gezogen, und in ein frisches geleget, damit das meiste Saltz davon komme; Alsdann wieder auf ein Tuch, sodann in ein reines Geschirr geleget, der Zucker etwas fester, als bey denen vorigen, gesotten / und warm darüber gegossen;

gossen ; Wenn der Zucker dünn worden, wird er nochmahls, wie im vorigen gedacht, übersotten.

4. Gefüllte Citronen in Syrup oder trocken einzumachen.

Schneidet von kleinen Citronen, so man Paradiß-Aepffel nennet, unten und oben ein Plätzlein hinweg, hohlet es hernach fleißig aus, daß das Sauere und weisse Häutige heraus komme, machet sie allerdings ein, wie die erst-besagten Citronen ; Hacket dann eine andere eingemachte Citrone klein, mischet das sauere Marck von einer Citronen, so mit Zucker zuvor abgesotten worden, darunter, daß sie schön dicklicht wird ; Oder man kan auch sauere Citronen darzu gebrauchen, und wenn sie zu dünn sind, gehackte Schelffen davon darunter mischen, in die ausgehohlten Citronen fest einfüllen, die Plätzlein mit einem Faden darauf binden/ und in den vorigen Syrup legen; Will man selbige auf einer Schalen auftragen, muß man den Faden hinweg schneiden/ und die ledige Plätzlein mit einem Zimmet-Spältlein anstecken und ausfüllen. Wollte man sie aber trocken conserviren/ muß man selbige, ehe sie gefüllt werden, in einer warmen Stube trocknen/ und die Plätzlein oder Deckelein mit einem länglicht-geschnittenen Stücklein Zimmet anstecken und befestigen, den Zucker etwas hart, fast wie zu Zeltlein giessen, doch nicht so gar starck mit dem Reibholtz abreiben, daß er weißlicht, aber nicht dicker werde als ein Kinds-Koch ; Dann soll man die Citronen darinnen umkehren, damit der Zucker fein dünn daran behangen bleibe, alsdann auf zweyen Höltzlein über ein Sieb oder Räiterlein legen, daß sie nicht auf liegen, und geschwind in einer warmen Stube trocknen ; Damit man aber nicht sehe, wo sie auf den Höltzern aufgelegen, kan man sie nachmahl ein wenig mit dünnen weissen Eiß überstreichen.

5. Citronen-Kraut einzumachen.

Man schneide die Citronen nach der Länge, zu gar dünnen Blätlein, und sodann überzwerch annoch ferner wie ein Kraut, je kleiner, je schöner; Lege sie in ein frisches Wasser, und lasse selbige so lang darinnen liegen, bis sie durchsichtig werden, giesse aber immerzu ein anderes frisches Wasser daran, schütte sie nachmahl auf ein über eine Räiter oder Sieb gebreitetes Tuch, damit sie verseyhen, und lege solche dann in ein reines erdenes Geschirr; Indessen läutert den Zucker, wie im vorigen gedacht ; Giesset ihn, wenn er

erkaltet,

erkaltet, darüber, verwahret das Geschirr wohl, und setzet es an einen kalten Ort. Sehet zu, ob nicht nach etlichen Tagen die Brüh wässericht werden wolle, und seyhet sie, wenn deme so ist, alsobald ab; Uebersiedet selbige von neuem, wie im vorigen bereits offt gedacht, und dieses so offt, bis der Zucker in seiner rechten Dicke verbleibet; Es muß aber die Brüh völlig über dieses Citronen-Kraut gehen, dann sonsten pfleget es sich nicht lang zu halten.

6. Pomerantzen gantz einzumachen.

Nehmet schöne Pomerantzen-Aepffel, die weder Flecken noch Mängel, sondern dünne schöne Schelffen haben, und vollkommen an Safft seyn, schneidet sie aber nicht tieff hinein, sondern Stern-weiß, man kan solche auch zuvor schrauben, löset nur die Schalen auf das subtileste, damit der innere Apffel mit seinem Häutlein gantz bleibe, und nichts daran verletzet werde, die äusserste Schale aber muß, wie gedacht, auf das allerdünneste und zarteste, mit grossen Fleiß von denen Aepffeln gelöset werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzusehen, als stünde der Apffel nur gleichsam in der Schalen; Absonderlich aber muß aussenher das weisse zarte Häutlein gantz bleiben, daß der Apffel von dem Sieden nicht möchte verletzet werden; Wenn man die Pomerantzen also beschnitten und zugerichtet hat, so leget sie in ein reines und vergläßtes Geschirr, darinnen sie wohl Raum haben, giesset frisches Brunnen-Wasser daran, decket solche wohl zu, und lasset sie einen Tag und eine Nacht stehen, seyhet das Wasser davon, und giesset wieder ein frisches daran, lasset es ferner stehen, wie zuvor, und dieses Wassers auf- und zugiessen wiederhohlet jeden Tag zweymahl; Leget auch ein subtiles Bretlein darauf, damit sie im Wasser nicht übersich schwimmen; Und wenn sie, wie gedacht, ein paar Tage gewässert haben, so hebet diese Aepffel heraus in einen schönen verglasurten Hafen, oder in eine breite Kachel, giesset wieder, wie zuvor, ein frisches Brunnen-Wasser daran, (man kan sie auch, welches noch besser ist, in ein siedendes Wasser legen,) daß es darüber zusammen gehe, decket sie geheb zu, stellet sie auf eine Glut von fernen zum Feuer, lasset solche allgemach sieden, bis die Schalen lind zu werden beginnen; Leget sie dann heraus auf ein schönes weisses Tuch, und bedecket solche alsobald mit einem andern; Giesset hernach das Wasser in eine grosse meßinge Pfanne, darinnen die Aepffel zuvor gesotten haben, thut Zucker daran; Und wenn die Pomerantzen-Aepffel von ziemlicher Grösse sind, so nimmt man zu dreyen Aepffeln ein Pfund des schönsten Zuckers, und zu einem Pfund Zucker eine

halbe Maas dieses Wassers, darinnen die Aepffel gesotten haben, (wiewohl man auch, welches fast noch besser ist, ein frisches Röhren-Wasser darzu nehmen kan,) sind sie aber gar groß, so nehmet zu dreyen Aepffeln fünff Viertel-Pfund Zucker, damit sie mit der Brüh, wenn sie gesotten, wohl mögen bedecket werden. Stosset den Zucker, schüttet ihn, wie gedacht, in das Wasser, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern darein, lasset ihn alsdann wohl sieden, wie einen Syrup oder Julep, doch also, daß er nicht zu dick werde, alsdann lasset ihn verkühlen; Unterdessen leget die Aepffel in ein weites Geschirr, oder auch nur in dieses, worinnen sie gewässert worden, und giesset den gesottenen Zucker darüber, lasset sie wohl bedecket zwey oder drey Tage, nachdem die Aepffel den Zucker bald oder langsam annehmen, stehen; Seyhet selbigen, wenn er wässericht werden will / davon, und siedet die Aepffel wiederum damit, wie zuvor, ab, wiederhohlet dieses zum drittenmahl, bis die Aepffel schön durchsichtig sind; Man muß aber fleißig im Sieden Achtung haben, daß sich die Schelffe nicht abstosse, noch auch die Schale gar zu weit von den innern Aepffeln sich abziehe; Setzet sie sodann in einem Geschirr auf- oder aber nebeneinander; Lasset diese Zucker-Brüh noch ferner etwas dicklicht sieden, bis sie Fäden spinnet, alsdann erkalten, wie zuvor, giesset selbige wieder über die Aepffel, und behaltet sie zum Gebrauch auf. Sollte die Brüh zu wässericht werden, so übersiedet sie nochmahl, gleich den vorigen.

7. Pomerantzen- und Citronen-Schelffen einzumachen.

Schneidet von denen in vier Theile zerschnittenen Pomerantzen- oder Citronen-Schelffen das Weisse nur ein wenig heraus, oder lasset selbige, wie sie an sich selbsten sind, so werden sie noch schöner; Giesset in einen verglasurten Hafen frisches Röhren-Wasser daran / lasset sie zwey Tage lang darinnen liegen, und gebet ihnen etlichemahl ein frisches Wasser. Einige lassen sie zwar sechs oder acht Tage, auch wohl länger im Röhren-Wasser liegen, allein es ist nicht nöthig; Lasset vielmehr besagtes Wasser in einem verglasurten andern Geschirr, oder stollichten Hafen, sieden, leget die Schelffen darein, und siedet selbige so lang darinnen, bis sie ein wenig weich werden, man nehme die Prob mit einer Gabel, steche hinein, und so sich die Schelffen gleich anspiessen lassen, so sind sie fertig. Nehmet sie heraus, leget sie auf ein reines Tuch, oder breitet selbiges auf ein Sieb, und lasset sie wohl vertrock-

vertrocknen ; Alsdann kan man von dem Weissen, was annoch weich ist, und gerne herab gehet, auf das subtileste abschaben. Indessen läutert so viel Zucker, als man meynet daß man darzu vonnöthen habe, und zwar also: Zerschlaget den Zucker klein, schüttet ihn in ein Kesselein, zerklopffet ein Eyer-Weiß mit Wasser zu einem Gest oder Schaum, giesset es an den Zucker, und noch ein wenig Wasser, nemlich zu einem Pfund Zucker, ein Viertel-Maas Röhren-Wasser, lasset den Zucker auffsieden, verfaumet und schrecket ihn ein- oder zweymahl mit einem Löffel voll frischen Wasser, so wird er auf das allerschönste und klareste werden, und so kan man zu allen Sachen den Zucker läutern ; Wenn er nun also geläutert, lasset ihn noch ein- oder dreymahl darüber aufwallen, zu erst aber diese Brüh nicht gar zu dick einsieden, sondern nehmet den Zucker vom Feuer hinweg, und lasset ihn ein wenig erkalten. Indessen schlichtet die Pomerantzen- oder Citronen-Schelffen in ein Glaß oder Tiegel, aber mit Vortheil, welcher darinnen bestehet, daß man sie nicht ordentlich aufeinander schlichte, sondern hier und dar unordentlich einlege, damit der Zucker allenthalben darzwischen eindringen könne ; Zu solchem Ende giesset den erkalteten Zucker darüber, lasset ihn also ein paar Tage stehen, und seyhet die Brüh wieder ab, übersiedet sie nochmahl ein wenig, und lasset selbige / wie zuvor, erkalten, giesset sie wieder über die Schelffen; Sollte die Brüh daran alsdann zu wenig seyn, so muß man etwas frischen Zucker von neuem läutern, und wenn er erkaltet ist, darüber giessen, dann die Brüh muß allezeit über die Schelffen gehen ; Sollte man das andere-mahl ein wenig zu viel Zucker gesotten haben, so kan man selbigen aufheben, nach zweyen Tagen die Brüh wieder übersieden, und diesen Zucker nachmahl darzu gebrauchen ; Dann es muß diese Brüh meistens dreymahl übersotten werden, wo sie nicht anlauffen, sondern gehöriger massen dick verbleiben soll.

8. Pomerantzen- und Citronen-Schalen einzumachen, auf andere Art.

Schähle die Pomerantzen, oder Citronen-Schalen von dem Marck ab, lege sie hernach in ein siedendes Wasser, lasse selbige so lang, als weiche Eyer, sieden, dann nimm sie heraus, und lasse sie zwey Tage in frischen Wasser liegen; Zweymahl muß man ihnen frisches Wasser geben, hernach auf ein Tuch legen, und ertrocknen lassen, dann in ein Glaß thun / und geläuterten Zucker kalt darauf giessen, er muß aber etlichemahl übersotten werden, so ist es recht.

9. Pomerantzen- und Citronen-Schalen trocken einzumachen.

Nimm eingemachte Pomerantzen- und Citronen-Schalen, läutere einen Zucker etwas starck, lasse ihn wieder kalt werden, und kehre die Schalen darinnen um, setze eine flache Schüssel vor den Ofen, thue Höltzlein darauf, lege die Citronen- und Pomerantzen-Schalen darüber, kehre sie wieder im Zucker um, und lasse sie ertrocknen, dieses thue drey- oder viermahl, so sind sie gut, und fertig.

10. Pomerantzen- oder Citronen-Blüh frisch einzumachen.

Nehmet die Pomerantzen- oder Citronen-Blüh, wenn sie noch zugethan ist, gleich frisch von dem Baum; Hernach machet ein Wasser siedend, werffet die Blüh hinein, und lasset sie sieden; Wenn sie nun ein wenig gesotten hat, so nehmet selbige heraus, und leget sie in ein kaltes Wasser; Sie müssen aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig sind; Dann leget sie auf ein sauberes weisses Tüchlein, so auf einem Sieblein liegt / und wieder mit einem Tuch zugedecket, daß sie wohl abtrocknet. Unterdessen läutert man einen Zucker ziemlich dick, wie man ihn sonst zu dergleichen Sachen siedet; Wenn nun die Blüh trocken ist, wird sie in ein Glaß gethan, und der geläuterte Zucker kalt darüber gegossen.

11. Pferschinge einzumachen.

Die Pferschinge, wenn sie noch grün, härtlicht, und nicht recht zeitig, sind die besten zum Einmachen; Schählet oder ziehet ihnen die Haut fein genau herab, läutert dann einen Zucker, wie kurtz vorher bey denen Citronen- und Pomerantzen-Schelffen gelehret worden, und wenn derselbe verfaumet hat, leget die geschählten Pferschinge darein, schneidet sie aber zuvor halb voneinander, und nehmet den Kern, samt dem Fasichten, auf das fleißigste heraus. Wenn nun die Pferschinge / wie oben gedacht, in den Zucker geleget worden / treibet solche in der Pfannen, oder in einem Kesselein, mit einem Löffel immerzu langsam herum, daß sie zugleich in den Sud kommen / und übersich einen weissen Faum, welchen man mit einem Löffel abzunehmen pfleget, aufwerffen; Fühlet immerzu, bis daß sie lind und ja nicht zu weich sind; Leget selbige hernach in ein Geschirr von Zinn, Erden, oder Glaß, übersiedet

det die Brüh oder den Zucker bis zur rechten Dicke, und gieſſet ſelbigen, wenn er ſowohl als die Pferſchinge erkaltet, darüber; Bedecket ſolches mit einer Glaß-Scheibe, oder Bretlein, leget einen Kieſel-Stein darauf, daß die Brüh darüber gehe, verdecket und verbindet es wohl, nachdem das Geſchirr iſt. Und ſo die erſte Brüh nicht darüber gehet, muß man noch mehr Zucker, in gehöriger Dicke, abſieden, wenn er erkaltet iſt, wieder darüber gieſſen, und dann nach zweyen oder dreyen Tagen wieder darzu ſehen. Sollte die Brüh gantz dünn ſeyn, ſo kan man ſie abſeyhen, mit Zucker vermehren, wieder abſieden, und wenn ſie erkaltet iſt, wiederum darüber gieſſen, welches zwey- oder dreymahl geſchehen muß, bis ſie die rechte Dicke behält, doch darff der Zucker darzu nicht der ſchönſte ſeyn. NB. Auf dieſe Weiſe kan man auch die Marillen oder Apricoſen einmachen.

12. Pferſchinge, Marillen, oder Apricoſen einzumachen.

Setzet Pferſchinge, oder auch ſchöne groſſe Marillen, oder Apricoſen auf einem Räiterlein oder Sieb, über einen Hafen mit Waſſer, wohl verdecket, ſchüret um den Hafen eine Glut herum, damit das Waſſer allgemach ſiedend werde, und die Pferſchinge dämpffen, doch nicht zu weich; Ziehet ihnen alsdann die Haut ab, und leget ſie in ein Geſchirr; Nehmet zu einen Pfund Pferſchinge ein Pfund Zucker, läutert ſolchen, wie gebräuchlich, gieſſet aber ein wenig mehr Waſſer daran, und laſſet ihn etwas dicklich ſieden; Schlichtet alsdann die Pferſchinge oder Marillen in einen Tiegel oder Glaß, und gieſſet die Zucker-Brüh laulicht darüber, ſeyhet ſolche nach zweyen Tagen wieder davon ab, und ſiedet ſie in voriger Dicke, bis der Zucker nicht mehr wäſſericht wird.

13. Gantze Pferſchinge in einer Sultzen.

Schählet die Pferſchinge, (worzu die rothen am ſchönſten ſind,) nehmet zu einem Pfund Pferſchinge ein Pfund Zucker, und anderthalbe Seidlein Aepffel-Safft von geſottenen Spälten, laſſet es ein wenig ſieden, und ſauber verſaumen; Dann thut die Pferſchinge darein, laſſet ſie fein gemach mit ſieden, daß ſie nicht zerfallen; Wenn ſie nun geſotten ſind, ſo leget ſelbige in ein Glaß oder Schüſſel, und gieſſet den Safft darüber.

9. Pomerantzen- und Citronen-Schalen trocken einzumachen.

Nimm eingemachte Pomerantzen- und Citronen-Schalen, läutere einen Zucker etwas starck, lasse ihn wieder kalt werden, und kehre die Schalen darinnen um, setze eine flache Schüssel vor den Ofen, thue Höltzlein darauf, lege die Citronen- und Pomerantzen-Schalen darüber, kehre sie wieder im Zucker um, und lasse sie ertrocknen, dieses thue drey- oder viermahl, so sind sie gut, und fertig.

10. Pomerantzen- oder Citronen-Blüh frisch einzumachen.

Nehmet die Pomerantzen- oder Citronen-Blüh, wenn sie noch zugethan ist, gleich frisch von dem Baum; Hernach machet ein Wasser siedend, werffet die Blüh hinein, und lasset sie sieden; Wenn sie nun ein wenig gesotten hat, so nehmet selbige heraus, und leget sie in ein kaltes Wasser; Sie müssen aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig sind; Dann leget sie auf ein sauberes weisses Tüchlein, so auf einem Sieblein liegt, und wieder mit einem Tuch zugedecket, daß sie wohl abtrocknet. Unterdessen läutert man einen Zucker ziemlich dick, wie man ihn sonst zu dergleichen Sachen siedet; Wenn nun die Blüh trocken ist, wird sie in ein Glaß gethan, und der geläuterte Zucker kalt darüber gegossen.

11. Pferschinge einzumachen.

Die Pferschinge, wenn sie noch grün, härtlicht, und nicht recht zeitig, sind die besten zum Einmachen; Schählet oder ziehet ihnen die Haut fein genau herab, läutert dann einen Zucker, wie kurtz vorher bey denen Citronen- und Pomerantzen-Schelffen gelehret worden, und wenn derselbe verfaumet hat, leget die geschählten Pferschinge darein, schneidet sie aber zuvor halb voneinander, und nehmet den Kern, samt dem Fasichten, auf das fleißigste heraus. Wenn nun die Pferschinge, wie oben gedacht, in den Zucker geleget worden, treibet solche in der Pfannen, oder in einem Kesselein, mit einem Löffel immerzu langsam herum, daß sie zugleich in den Sud kommen, und übersich einen weissen Faum, welchen man mit einem Löffel abzunehmen pfleget, aufwerffen; Fühlet immerzu, bis daß sie lind und ja nicht zu weich sind; Leget selbige hernach in ein Geschirr von Zinn, Erden, oder Glaß, übersiedet

det die Brüh oder den Zucker bis zur rechten Dicke, und gieſſet ſelbigen, wenn er ſowohl als die Pferſchinge erkaltet, darüber; Bedecket ſolches mit einer Glaß-Scheibe, oder Bretlein, leget einen Kieſel-Stein darauf, daß die Brüh darüber gehe, verdecket und verbindet es wohl, nachdem das Geſchirr iſt. Und ſo die erſte Brüh nicht darüber gehet, muß man noch mehr Zucker, in gehöriger Dicke, abſieden, wenn er erkaltet iſt, wieder darüber gieſſen, und dann nach zweyen oder dreyen Tagen wieder darzu ſehen. Sollte die Brüh gantz dünn ſeyn, ſo kan man ſie abſeyhen, mit Zucker vermehren, wieder abſieden, und wenn ſie erkaltet iſt, wiederum darüber gieſſen, welches zwey- oder dreymahl geſchehen muß, bis ſie die rechte Dicke behält, doch darff der Zucker darzu nicht der ſchönſte ſeyn. NB. Auf dieſe Weiſe kan man auch die Marillen oder Apricoſen einmachen.

12. Pferſchinge, Marillen, oder Apricoſen einzumachen.

Setzet Pferſchinge, oder auch ſchöne groſſe Marillen, oder Apricoſen auf einem Räiterlein oder Sieb, über einen Hafen mit Waſſer, wohl verdecket, ſchüret um den Hafen eine Glut herum, damit das Waſſer allgemach ſiedend werde, und die Pferſchinge dämpffen, doch nicht zu weich; Ziehet ihnen alsdann die Haut ab, und leget ſie in ein Geſchirr; Nehmet zu einen Pfund Pferſchinge ein Pfund Zucker, läutert ſolchen, wie gebräuchlich, gieſſet aber ein wenig mehr Waſſer daran, und laſſet ihn etwas dicklich ſieden; Schlichtet alsdann die Pferſchinge oder Marillen in einen Tiegel oder Glaß, und gieſſet die Zucker-Brüh laulicht darüber, ſeyhet ſolche nach zweyen Tagen wieder davon ab, und ſiedet ſie in voriger Dicke, bis der Zucker nicht mehr wäſſericht wird.

13. Gantze Pferſchinge in einer Sultzen.

Schählet die Pferſchinge, (worzu die rothen am ſchönſten ſind,) nehmet zu einem Pfund Pferſchinge ein Pfund Zucker, und anderthalbe Seidlein Aepffel-Safft von geſottenen Spälten, laſſet es ein wenig ſieden, und sauber verſaumen; Dann thut die Pferſchinge darein, laſſet ſie fein gemach mit ſieden, daß ſie nicht zerfallen; Wenn ſie nun geſotten ſind, ſo leget ſelbige in ein Glaß oder Schüſſel, und gieſſet den Safft darüber.

14. Pfer-

14. Pferschinge auf eine andere Art.

Siedet schöne weisse Pferschinge in Wasser, daß die Haut sich abziehen läßt, machet die Kerne heraus, schlaget die Pferschinge durch einen Durchschlag; Auf ein Pfund Pferschinge rechnet man ein Pfund Citronen, hat man keine eingemachte, so nehmet frische, übersiedet sie im Wasser, sie müssen gantz klein gehacket werden, darzu thut anderthalbe Pfund gestossenen Zucker, trocknet sie in einem meßingen Kessel auf einer Kohlen ab, bis es sich davon schähle, giesset es dann in eine zinnerne Schüssel, und lasset es kalt werden; die durchgetriebene Pferschinge müssen auch darbey in den Kessel seyn; Aus dieser Massa muß man hernach wieder Pferschinge formiren, inwendig einen Mandel-Kern thun, auswendig mit grob-gestossenen Zucker bestreuen, und sie in einer Stuben, so nicht zu warm ist, trocknen, so sehen sie gar schön.

15. Pferschinge trocken einzumachen.

Nimm Pferschinge, schähle und schneide sie voneinander, thue die Kerne heraus, lasse sie in Zucker ein paar Sud thun, hernach lege sie auf ein Sieb, und lasse selbige ertrocknen; Lege alsdenn zwey Stück aufeinander, drucke sie fest zusammen, streue sie mit klar-gesiebten Zucker ein; stelle sie vor den warmen Ofen, und lasse sie wieder ertrocknen, behalte sie in einer Schachtel, in der Wärme, auf. NB. Man kan auch die Apricosen und Marillen also einmachen.

16. Quitten einzumachen.

Schählet schöne Quitten, und schneidet sie voneinander, nehmet den Butzen und Kern-Häußlein fleißig heraus, und leget sie in ein frisches Röhren-Wasser; Zuvor aber setzet in einen Hafen auch ein besonderes Röhren-Wasser zum Feuer, lasset es sieden, leget die geschählten Quitten darein, dann je geschwinder sie von dem Schählen in das warme Wasser kommen, je schöner und weisser sie werden. Alsdann lasset selbige so lang sieden, bis sie ein wenig weich sind, nehmet solche heraus, leget sie auf ein mit Tuch überbreitetes Sieb, und decket sie mit einem andern Tuch zu, so werden sie gar schön weiß bleiben; Indessen läutert den Zucker, und verfahret damit auf diese Weise, wie bey denen eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen Num. 7. mit mehrern ist gelehret worden.

17. Quit-

17. Quitten, nachdem sie wie die vorigen zubereitet sind, auf eine andere Art einzumachen.

Nehmet zu fünff oder sechs Quitten ungefehr anderthalbe Pfund geläuterten Zucker, lasset ihn sieden, bis er eine Safft-Dicke bekommet; Indessen schlichtet die Quitten in ein Glaß, und wenn der Zucker erkaltet ist, so giesset ihn darüber; Alsdann bedecket sie mit einem Bretlein, und beschwehret selbige, daß die Brüh völlig darüber gehe, verbindet und vermachet das Glaß oder den Tiegel wohl, und lasset es also stehen; Nach zwey oder dreyen Tagen, wenn die Brüh wässericht werden wollte, seyhet sie ab, übersiedet selbige wieder zu einer rechten Safft-Dicke, lasset solche erkalten, giesset sie über die Quitten, und dieses muß drey- oder viermahl geschehen, so lang und so viel, bis die Brüh in ihrer rechten Safft-Dicke verbleibet.

Oder:

Man kan auch die Quitten, wie oben gedacht, schählen, in frisches Wasser legen, alsdann einen schönen frischen ausgepreßten lautern Quitten-Wein siedend machen, die Quitten, so geschwind es immer seyn kan, darein legen, und so lang sieden lassen, bis sie ein wenig weich werden. Alsdann nehmet sie heraus, und leget selbige auf ein in ein Sieb gebreitetes Tuch, decket sie fleißig zu, lasset solche über Nacht stehen. Des andern Tags schlichtet sie in einen Tiegel oder Glaß, läutert und siedet den Zucker, wie bey den vorigen gemeldet worden; Lasset solchen zuvor gantz erkalten, ehe man ihn über die Quitten giesset. Sonsten kan man auch nach etlichen Tagen öffters den Zucker übersieden, bis er, wie oben gemeldet, seine rechte Safft-Dicke beständig behält.

18. Quitten noch anderst einzumachen.

Schählet und schneidet die Quitten in vier Theile in einen Hafen, giesset Quitten-Wein daran, lasset solche, bis sie halb weich werden, sieden, streuet dann so viel Zucker, als beliebet, darein, und siedet die Quitten ferner ab, bis sie völlig weich sind; Nehmet solche heraus, lasset sie erkalten, und den Safft davon dicker sieden; Schneidet dann Citronen-Schelffen gröblicht, lasset selbige einen Wall im Wasser thun, menget sie unter den Quitten-Safft, und lasset sie noch ferner aufwallen. Schneidet hernach Citronat, Zimmet, und

gesottene Citronen-Schelffen klein, oder wie es sonst beliebig/ leget davon zwischen jede Lage der Quitten-Schnitze, und wenn der Quitten-Safft völlig erkaltet ist, so giesset ihn darüber.

19. Gantze Quitten einzumachen.

Man soll den wohl-zeitigen Quitten-Butzen mit einem eisernen Bohrer ausstechen/ sauber schählen, und in einen neuen vergührten Wein-Most sieden, fein weich, doch daß sie nicht zerfallen; Dann heraus nehmen, mit Negelein und Zimmet bestecken / und den Most, darinnen sie gesotten, so dick sieden, als wie man sonst den gesottenen Wein siedet / in einen verglässten Tiegel oder in ein Glaß gethan, und den süssen Wein kalt darüber giessen, so bleiben sie ein gantzes Jahr gut.

20. Quitten in einer weissen Sultze.

Man nehme schöne Birn-Quitten, (die Aepffel-Quitten seynd zu denen weissen Spalten oder Sultzen nicht tauglich, dann sie sieden sich nicht so gern, und werden roth,) giesse frisches Wasser in eine Pfanne, setze sie über das Feuer, und lasse selbiges sieden; Bis indessen das Wasser siedet, so schähle die Quitten fein geschwind, und lege sie in das siedende Wasser, dann je eher man selbige in das Wasser leget, je weisser bleiben sie, siehe aber wohl zu, daß sie nicht zu weich werden; Wenn man solche heraus nimmt, muß man sie gleich auf eine zinnerne Schüssel legen, vorher aber einen Zucker wohl läutern, die Quitten darein legen, und ein wenig sieden lassen; Alsdann kan man sie in eine Schale oder Schüssel legen, und folgende Sultze darüber machen: Man soll ein Wasser in einer Pfannen über eine Kohlen setzen, solches bald siedend machen, unterdessen aber Birn-Quitten schählen, wenn sie gleich nicht gar groß sind, selbige mit samt dem Kern in Spalten schneiden, sogleich in das siedende Wasser werffen, und sieden lassen; Wenn sie nun genug gesotten sind, so kan man die Sultze durch ein sauberes Tuch pressen, und wenn des ausgepreßten Saffts ein Seidlein ist, so muß drey Viering oder ein Pfund Zucker darzu kommen, alsdann das Ausgepreßte mit den Zucker in eine Pfanne gethan, und sieden lassen; Es muß aber dieser Safft noch einmahl durchgeseyhet werden, hernach kan man ihn gar zu der rechten Dicke einer Sultzen sieden, und zu denen Quitten in die Schalen giessen.

21. Quitten-Spalten einzumachen.

Man soll schöne wohl-zeitige Quitten gar weich sieden, sauber schählen, und das Weiche herab schneiden, aber nicht zu dick auf das Steinigte, deren soll man ein Pfund, und darzu fünff Viertel-Pfund schönen weissen Zucker nehmen, selbiges in eine meßinge Pfanne thun, auf einem Kohl-Feuer wohl abtrocknen, und fleißig rühren, daß es nicht anbrennet, bis es sich von der Pfannen schählt, und selbiges gestehet, wie eine gute dicke Latwerge; Hernach soll man rühren, bis es schier gestehet, dann in kleine tieffe erdene Schüsselein schlagen, welche die Grösse wie eine halbe Quitte haben, und bey einer Stunde stehen lassen, so gehen sie heraus; Sodann kan man sie auf ein sauberes Bret legen, über Nacht stehen lassen, in der Mitten mit einem Löffel darein drucken, daß sie hohl werden, und wie halbe Quitten sehen. NB. Man kan auch eine Sultze von ausgepreßten Aepffel- und Quitten-Safft daüber machen.

22. Quitten trocken einzumachen.

Schähle die Quitten / schneide sie in vier Theile, lege sie hernach in ein siedendes Wasser oder Wein, der mit Zucker vermischet ist, lasse sie darinnen gelind sieden; Wenn nun die Quitten gesotten sind, so nimm sie wieder heraus, lege sie auf eine Schale oder gläsernes Geschirr, decke selbige mit einem saubern Tuch zu, und lasse sie ertrocknen; Nimm soviel Zucker, als man vermeynet daß die Quitten darinnen sieden können, koche sie so lang, bis sie der Zucker hübsch durchgangen hat, jedoch so, daß sie nicht zerfallen, alsdenn lege sie wieder heraus, setze sie bey dem warmen Ofen, und bestreue sie mit durchgesiebten Zucker / lasse sie so lang liegen, bis der Zucker darauf zerschmoltzen ist, kehre sie um, und bestreue selbige auf der andern Seiten auch, lasse sie liegen, und kehre sie wieder um, und das so offt / bis der Zucker nicht mehr darauf hafften will, aber das muß stets bey einem warmen Ofen geschehen.

23. Porstörffer-Aepffel einzumachen.

Wenn die Porstörffer-Aepffel noch gantz frisch sind, und erst vom Baum kommen, so schähle und schneide sie in zwey Theile, thue die Kerne heraus, und siede sie in geläuterten Zucker, daß sie ein wenig weich werden, doch nicht zu viel, lege sie heraus in eine Schüssel, daß sie erkühlen; Siede

den Zucker indessen stärcker, schlichte die Aepffel in ein Glaß, schneide Citronen-Schalen nach der Länge, thue sie auch in das Glaß, und giesse den Zucker darüber. Man muß diesen Zucker alle zwey Tage übersieden, und allezeit ein Stück frischen Zucker darzu nehmen, das muß sechs Tage nacheinander also gemacht werden, das letztemahl muß man ihn recht dick sieden, und nachsehen, wenn die Aepffel sollten anlauffen, muß man den Zucker noch einmahl übersieden.

24. Aepffel und Birn trocken einzumachen.

Siedet ein Pfund Zucker gantz dünn, schählet und schneidet die Aepffel in der Mitten voneinander, stechet das Kern-Häußlein heraus, kochet sie in den Zucker, bis sie gantz klar und hell werden; Dann leget sie aus der Brüh in ein weites Gefäß, daß sie einander nicht berühren. Nehmet ferner ein Pfund Zucker, kläret und kochet ihn so lang bis er dick wird; alsdann nehmet ein Stück nach dem andern, duncket es in den Zucker, und wiederholet dieses zwey- oder dreymahl, es muß aber allemahl erst wieder trocken werden; leget sie in ein Sieb, und lasset sie das letztemahl bey einem warmen Ofen trocken werden.

25. Birn trocken einzumachen.

Nimm Birne, so nicht mehlicht sind, setze Wasser in einem Kessel über das Feuer, wenn es sieden will, so lege die Birne mit den Schalen darein, lasse sie so lang kochen, bis sie so weich seynd, daß man sie greiffen kan; Hernach nimm sie heraus, schähle selbige sauber, und schneide sie halb voneinander, thue das Kern-Häuslein heraus, oder man kan auch die Birne gantz lassen; Läutere einen Zucker, jedoch nicht starck, siede die Birne darinnen, bis sie durchsichtig werden, sie müssen aber nicht zerfallen, nimm sie heraus, streue gesiebten Zucker darauf, lege sie auf ein Bret, und überstreue die andere Seite auch mit Zucker, decke sie zu, und setze sie über Nacht in eine warme Stube, lasse sie ertrocknen. Wenn sie noch feucht seynd, muß man es zwey oder drey Tage nacheinander also machen, bis sie recht trocken seynd, sonst kan man sie nicht aufbehalten. Man muß die Birne auch eine gute Weile in der Wärme behalten.

26. Muscateller-Birne einzumachen.

Nehmet schöne Muscateller-Birne, so nicht weich sind, schählet und leget sie in ein frisches Wasser; Läutert hernach den Zucker, wie schon gedacht; Nehmet indessen die Birne aus dem Wasser heraus, und lasset sie versehen, leget wenn der Zucker verfaumet, die Birne hinein, und lasset selbige darinnen etlichemahl aufwallen, bis sie ein wenig weich werden wollen; Leget sie nachmahl in einen Tiegel, siedet den Zucker noch ein wenig, und giesset ihn, wann er erkaltet ist, darüber; Verbindet und verwahret das Geschirr, setzet es an ein kühles Ort; Ein paar Tage hernach seyhet die Brüh, wann sie wieder lassen wollte, ab, übersiedet sie offt, bis der Zucker nimmer wässericht ist, und in seiner rechten Safft-Dicke bleibet. Es muß aber bey allen eingemachten Früchten beobachtet werden, daß man den Zucker im Anfang nicht gar dick siede, hernach aber so offt übersieden lasse, bis er nimmer wässericht wird, sondern in seiner rechten Safft-Dicke bleibet. NB. Etliche lassen die Muscateller-Birne zuvor ein wenig im Wasser, und hernach, dessen ungeachtet, noch einen Wall im Zucker auffieden; Allein es ist nicht vonnöthen, dann sie werden nur wässericht, und bleiben auf die oben beschriebene Art länger und besser.

27. Weinbeere einzumachen.

Zum Einmachen sind diejenigen Weinbeere am besten, die nicht gar grosse Trauben haben, auch soll man ihnen vorher, weil sie noch am Stock hangen, die Stengel umbrechen, oder umdrehen, und also über Nacht hangen lassen, so welcken sie ein wenig ab; Es soll auch dieses bey schönem hell- und trockenem Wetter geschehen, auch die unreinen und unvollkommenen Beerlein davon geklaubet werden; Die Trauben kan man in ein Geschirr legen, nachmahl einen ziemlich dick gesottenen Zucker etwas warm darauf giessen, daß er ein wenig darüber gehe, und mit einem dicken Bretlein beschwehren, damit sie nicht übersich schwimmen. Wenn nun in einem oder zwey Tagen der Zucker nachgelassen, und dünn worden ist, soll man ihn wieder zu voriger Dicke sieden, und so fort an, bis er nimmer nachlässet.

28. Eingemachte Weinbeere, auf andere Art.

Nehmet schöne frische Weintrauben, zupffet die Beere herab, leget sie in eine zinnerne Büchse, oder in einen erdenen Tiegel, oder auch in ein Glaß, streuet aber zuvor gröblicht zerbrockte Zimmet und Muscaten-Blüh darein,

und sodann ferner die Weinbeere. Wenn nun die Büchse oder der Tiegel halb voll ist, so bestreuet sie wieder mit gedachten Gewürtz, beleget es nochmahl mit Weinbeeren, und mischet je zuweilen kleine Träublein darunter. Läutert hernach einen Zucker, lasset ihn aber starck sieden, bis er nimmer fliesset, alsdann erkalten, und giesset ihn über die Weinbeere; Wenn sie fünff oder sechs Tage stehen, so ziehen die Beere den Zucker an, und wird die Brüh gar dünn; Seyhet sie alsdann wieder herab, thut noch mehr Zucker darzu, lasset sie ferner sieden, wie zu erst, bis der Zucker dick wird, und giesset ihn nochmahl darüber, so bleiben sie gar schön. NB. Zum andernmahl darff man den Zucker nicht mehr mit einem Eyer-Weiß läutern, wie das erstemahl, sondern es wird nur die Brüh mit dem Zucker verstärcket, wie schon ist gemeldet worden.

29. Agerest- oder unzeitige Weinbeere einzumachen.

Nimm halb-zeitige Weinbeere, löse die Körnlein mit einer Steck-Nadel gantz subtil heraus, und lasse sie im Wasser, und zwar in einem kupffernen Geschirr, sieden; Wenn sie nun etwas weich gesotten haben, so nimm sie vom Feuer, und lasse sie in dem Wasser und Geschirr also über Nacht stehen. Des folgenden Tags thue die Agerest in ein Glaß, läutere einen Zucker, wie sonsten zu den eingemachten Sachen, giesse den Zucker, wenn er erkaltet ist, über die Agerest, daß sie damit bedecket seynd; Nach etlichen Tagen giesse den Zucker herab, wirff noch ein Stücklein darein, und übersiede ihn nochmahls, und dieses kan zwey- bis dreymahl geschehen, damit sie nicht anlauffen.

30. Stachelbeere einzumachen.

Nimm die grossen Stachelbeerlein, wenn sie noch fein hart seynd, durchstich sie etlichemahl mit einer Nadel, thue sie in ein siedendes Wasser, lasse sie wohl brühen, doch nicht sieden, sonst zerfahren sie; Hierauf giesse das Wasser wieder davon, und ein anderes kaltes darüber, lasse sie zwey Tage stehen, und gieb ihnen alle Tage zweymahl frisches Wasser, damit es die Säure recht ausziehe. Alsdann lege sie zwischen reine Tücher, daß sie trocken werden, und wenn sie trocken sind, so thue sie in ein Zucker-Glaß, giesse nicht zu starck geläuterten Zucker darüber, der nicht warm ist, giesse ihn alle Tage ab, und siede ihn starck, und dieses muß so offt geschehen,

hen, bis er nicht mehr dünn wird, das letztemahl muß er so starck gesotten werden, daß er einen Faden ziehet.

31. Ribes- oder Johannes-Beere einzumachen.

Pflicket oder klaubet schöne Ribes- oder Johannes-Beere, nehmet zu einem Pfund derselben zwey Pfund Zucker, und zu jeden Pfund Zuckers drey Achtel-Maas Wasser; Läutert den Zucker, lasset ihn einsieden bis er sich spinnet, schüttet die Ribes- oder Johannes-Beere darnach in einen Tiegel, haltet ihn in ein kaltes Wasser und giesset den Zucker wohl warm darüber, verbindet den Tiegel mit einem gedoppelten Papier, stechet Löchlein hinein, lasset es also vier oder fünff Tage lang stehen, seyhet die Brüh wieder herab, und siedet selbige nochmahl, bis sie dick wird, giesset sie sodann noch einmahl darüber; Wollte sie aber mit der Zeit anlauffen, kan sie von neuem übersotten werden.

32. Ribes- oder Johannes-Beere einzumachen, auf andere Art.

Streiffet schöne Johannes-Beerlein ab, die nicht gar groß sind, dann die kleinen pflegen insgemein besser, die grossen aber etwas wässericht, darzu viel säurer zu seyn; Presset oder windet den Safft davon durch ein Tuch, und lasset ihn fast eine halbe Stunde lang sieden, ehe man den Zucker daran thut; Nehmet aber zu einem halben Pfund Safft ein Pfund Zucker, leget ein Stücklein nach dem andern in den Safft, und lasset ihn also fort sieden, verfaumet selbigen, daß er schön hell wird, und auf einem Teller, wie ein anderer Safft, gestehet. Leget dann die Ribes- oder Johannes-Beerlein, zusamt den Sträußlein, also gleich hinein in den Safft, und lasset selbige ein wenig damit sieden, bis sie nur etwas einschrumpffen wollen; Leget solche dann warm in einen Tiegel, lasset sie erkalten, und setzet sie, wohl zugebunden, in Verwahrung. NB. Diese Johannes-Beerlein werden nicht wässericht, lauffen auch nicht an, und kan man auf diese Weise auch die Weixeln einmachen.

33. Ribes- oder Johannes-Beerlein einzumachen, noch anderst.

Man nehme ohngefehr ein Pfund schöner zeitiger Träublein, schneide die Stiele, zusamt dem, was unsauber an denen Stengeln ist, herab, und

thue

thue fünff Viertel-Pfund Zucker darzu; Lasse selbigen mit einem Seidlein Wasser dick sieden, alsdann ein wenig abkühlen, lege die Träublein darein, lasse selbige ferner gantz gemach sieden, bis sie gestehen, und schütte es dann in einen Tiegel oder Glaß. NB. Auf diese Weise kan man auch die schwartzen Ribes- oder Weinbeere, ingleichen auch die weissen Agerest- und unzeitigen Weinbeere, weniger nicht die Saurach oder Wein-Lägelein, wie gleich jetzo mit mehrern gedacht werden wird, conserviren und einmachen.

34. Ribes- oder Johannes-Beerlein trocken zu candiren.

Ziehet schöne frische und grosse Ribes- oder Johannes-Beerlein / so noch an den Sträußlein hangen / durch ein frisches Wasser, lasset sie dann auf einem Tuch wohl abtrocknen; Werffet einen zu kleinen Stücklein zerschlagenen Zucker in ein Pfännlein, läutert, und lasset ihn noch ein wenig länger sieden, daß er etwas dicklicht wird; Räitelt aber auch einen guten Theil schönen Zucker durch ein Sieb oder Räiterlein, auf ein reines Schreib-Papier, ziehet die Sträußlein zu erst durch den geläuterten Zucker, und kehret sie dann in dem andern durchgesiebten Zucker wohl herum, daß derselbe daran klebend bleibe, und die Beerlein schön weiß anzusehen seynd, das Rothe aber nur ein wenig dadurch heraus scheine; Leget sie dann auf ein in ein Sieb gelegtes Papier, und lasset selbige ertrocknen, so werden sie etwas härtlicht.

35. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen.

Schneidet die Saurach oder Wein-Lägelein mit einem subtilen Messerlein auf, nehmet die Kerne heraus, überstreuet selbige mit Canarien-Zucker, schlichtet sie in ein Glaß oder Tiegelein, (man kan auch wohl ein wenig geläuterten Zucker, wenn er zuvor erkaltet, darüber giessen, so bekommen sie mehr Brüh,) lasset sie fünff oder sechs Tage lang in einer Stuben / oder auch in der Sönnen stehen, damit der Zucker recht zergehe.

36. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen, auf andere Art.

Wenn aus denen Wein-Lägelein die Kerne heraus genommen worden; wie oben gedacht, so wäget zu einem Pfund Beerlein, so annoch an ihren

ihren Sträußlein hangen, zwey Pfund Zucker ab, läutert denselben, wie gebräuchlich, und lasset ein gut Theil abgefallene Beerlein zugleich damit sieden, daß der Zucker schön roth werde; Wenn er nun ein wenig dicklicht gesotten, so lasset ihn in etwas erkalten, leget die frischen Saurach oder Weinlägelein in ein Glaß oder Tiegel, und giesset des Zuckers alsdann so viel daran, daß die Brüh darüber gehe, beschwehret selbige mit einem kleinen Bretlein, übersiedet nach etlichen Tagen den Zucker, wie schon zum öfftern erinnert worden, bis er seine vollständige Dicke überkomme.

37. Pflaumen trocken einzumachen.

Läutere ein Pfund Zucker fein sauber, lasse ihn starck sieden; Nimm von denen besten und reifesten Pflaumen, schähle und lege sie in Zucker, lasse sie kochen, bis sie durchsichtig werden; Dann nimm sie heraus, lasse sie hübsch ablauffen, und wohl trocken werden, koche den andern Zucker recht starck, duncke sie, einen nach dem andern, hinein, setze sie zu einem warmen Ofen/ und lasse sie ertrocknen.

38. Marbellonen einzumachen.

Die Marbellonen, so inwendig roth und schön zeitig/ auch auswendig Weixel-braun seynd, soll man nehmen, denenselben die Haut abziehen, und dieselbige besonders behalten, hernach die Häutlein in einen meßingen Kessel im Wasser sieden, bis das Wasser die schöne liebliche Farb bekommt, auf ein Pfund Marbellonen soll man fünff Viering Zucker nehmen, ein wenig mehr als ein Seidlein Wasser daran giessen, wenn er siedet, muß man ihn abfaumen, und sodann sieden lassen, bis er spinnet, dann vom Feuer heben, daß er ein wenig vom Sud sitzet, die Marbellonen darein thun, und sieden lassen, dann in ein Latwergen-Gläßlein anrichten, und den Safft darüber giessen. NB. Die Zwetschgen kan man auch also machen.

39. Zisserlein einzumachen.

Wenn die Zisserlein anheben zeitig zu werden, daß sie gantz schön roth, aber noch hart sind, so nimm von den schönen grossen, und wieg ein Pfund Zisserlein, auch ein Pfund Zucker; Den Zucker siedet man mit einem Seidlein Wasser, und läßt ihn verfaumen, aber er muß nicht gar zu dick seyn; Hernach kühle denselben ab, und lege die Zisserlein darein, lasse sie

gemach sieden, bis sie der Zucker wohl durchgangen hat, und sie sich sultzen; Die Prob kan man auf einen zinnernen Teller thun, lasse sie überkühlen, und in ein Glaß geschüttet, so sind sie recht.

40. Grüne Mandeln trocken einzumachen.

Nimm die Mandeln, wenn die Kerne noch nicht hart sind, schähle und koche sie in Wasser gantz weich, daß sie aber nicht zerfallen, lege sie aus, und lasse sie trocken werden; Alsdann lege sie in starck gesottenen Zucker, und lasse sie stehen, bis der Zucker dünn wird, dann gieffe ihn ab, koche ihn noch einmahl, und gieß ihn wieder über die Mandeln, wenn es beliebt, so kan man sie also aufbehalten; Sollen sie aber trocken seyn, so siede noch einen andern Zucker, so lang bis er spinnet, lege die Mandeln darein, lasse sie zwey oder drey Tage darinnen stehen; Alsdann mache den Zucker noch dicker, duncke die Mandeln darein, lege sie auf ein Bret, daß sie trocken werden, und stelle sie in die Wärme.

41. Zwetschgen einzumachen.

Verstechet schöne Zwetschgen, die frisch vom Baum gebrochen sind, hier und dar mit einem Hefftlein oder Steck-Nadel, und schlichtet solche in einen Tiegel, oder zinnerne Büchse, oder auch in ein Glaß, leget ein wenig gröblicht zerbrochene Zimmet und Muscatenblüh darein, und giesset einen geläuterten und zuvor wieder erkalteten Zucker darüber.

42. Zwetschgen einzumachen, so laxiren.

Nehmet schöne Zwetschgen, welche der Reiff getroffen, und bey den Stengeln runtzlicht seynd, ziehet ihnen das Häutlein ab, leget sie in ein Geschirr; Lasset den Zucker dick sieden, giesset ihn wohl heiß darüber, beschwehret sie mit einem Bretlein, aber nicht zu hart, sondern nur also, damit sie nicht übersich schwimmen; Wenn der Zucker wässericht wird, so siedet ihn öffters ab. Will man aber diesen Zwetschgen eine purgierende Krafft beybringen, so weichet in das Wasser, so man auf den Zucker giesset, über Nacht, und zwar auf ein Pfund des Zuckers, zwey Loth Senet-Blätter, leget eine zerschnittene Jngber-Zehen darein, und giesset so viel heisses Wasser daran, daß, nach dem Abseyhen, ein Seidlein davon übrig bleibe.

43. Kirschen oder Weixeln trocken einzumachen.

Nehmet grosse Kirschen, die wohl reif sind, machet die Steine heraus, bis auf wenige, den vierten Theil ohngefehr, lasset ihnen auch die Stiele/ und kochet sie in wohl geläuterten Zucker so lang, bis sie weich und klar werden, lasset sie in den Zucker erkalten, und über Nacht stehen, des andern Tages giesset die Brüh davon, und siedet wieder andern, und zwar bis er spinnet, leget sie darein, und lasset sie gleichfalls darinnen über Nacht stehen. Den folgenden Morgen machet es wiederum warm, und lasset den Zucker durch einen Durchschlag ablauffen; Die Kirschen aber, die keine Kerne haben, nehmet mit den Fingern voneinander, klebet sie um die so die Kerne haben herum, vier oder fünff aufeinander, daß sie fein groß und rund werden, und lasset sie in der Wärme trocknen.

44. Weixeln einzumachen.

Denen Weixeln, so zum Einmachen dienen sollen, muß man, ehe sie recht vollkommen zeitig seynd, die Stiele gemach ausdrehen, damit der Safft nicht heraus dringe, alsdann in ein kleines wohl abgebundenes Fäßlein vom Eichen-Holtz legen, nachfolgendes Gewürtz grob zerstossen, und darzwischen streuen, als Negelein, Zimmet, Galgant, Muscatenblüh, jedes ein wenig, nachdem das Fäßlein groß ist; Hernach einen Zucker absieden, daß er um ein gutes dicker seye/ als ein geläutertes Hönig, selbigen etwas wärmer als laulicht daran giessen, daß er wohl über die Weixeln gehe, nachmahl an ein kühles Ort wohl verwahret und zugemacht legen, und nach etlichen Tagen darzu sehen, so haben sie einen lieblichen Safft bekommen; Wenn nun derselbe zu dünn wäre, und man sich besorgen müste, er möchte sauer werden, kan man gestossenen Zucker darein streuen. NB. Diese Weixeln zusamt dem Safft dienen nicht nur denen Krancken zur Labsal, sondern man kan auch geschwind einen Weixel-Wein daraus machen, wenn man besagten Safft unter einen guten starcken Wein giesset; Die Weixeln bleiben schön vollkommen, und können auch besonders aufgetragen werden.

45. Weixeln einzumachen, auf andere Art.

Nehmet schöne Weixeln, drehet die Stiele herab, daß der Safft nicht heraus lauffe; Leget sie in einen erdenen Tiegel, und machet allezeit eine Lage Weixeln, hernach eine andere Lage von gantzen Negelein,

gemach sieden, bis sie der Zucker wohl durchgangen hat, und sie sich sultzen; Die Prob kan man auf einen zinnernen Teller thun, lasse sie überkühlen, und in ein Glaß geschüttet, so sind sie recht.

40. Grüne Mandeln trocken einzumachen.

Nimm die Mandeln, wenn die Kerne noch nicht hart sind, schähle und koche sie in Wasser gantz weich, daß sie aber nicht zerfallen, lege sie aus, und lasse sie trocken werden; Alsdann lege sie in starck gesottenen Zucker, und lasse sie stehen, bis der Zucker dünn wird, dann gieffe ihn ab, koche ihn noch einmahl, und gieß ihn wieder über die Mandeln, wenn es beliebt, so kan man sie also aufbehalten; Sollen sie aber trocken seyn, so siede noch einen andern Zucker, so lang bis er spinnet, lege die Mandeln darein, lasse sie zwey oder drey Tage darinnen stehen; Alsdann mache den Zucker noch dicker, duncke die Mandeln darein, lege sie auf ein Bret, daß sie trocken werden, und stelle sie in die Wärme.

41. Zwetschgen einzumachen.

Verstechet schöne Zwetschgen, die frisch vom Baum gebrochen sind, hier und dar mit einem Hefftlein oder Steck-Nadel, und schlichtet solche in einen Tiegel, oder zinnerne Büchse, oder auch in ein Glaß, leget ein wenig gröblicht zerbrochene Zimmet und Muscatenblüh darein, und giesset einen geläuterten und zuvor wieder erkalteten Zucker darüber.

42. Zwetschgen einzumachen, so laxiren.

Nehmet schöne Zwetschgen, welche der Reiff getroffen, und bey den Stengeln runtzlicht seynd, ziehet ihnen das Häutlein ab, leget sie in ein Geschirr; Lasset den Zucker dick sieden, giesset ihn wohl heiß darüber, beschwehret sie mit einem Bretlein, aber nicht zu hart, sondern nur also, damit sie nicht übersich schwimmen; Wenn der Zucker wässericht wird, so siedet ihn öffters ab. Will man aber diesen Zwetschgen eine purgierende Krafft beybringen, so weichet in das Wasser, so man auf den Zucker giesset, über Nacht, und zwar auf ein Pfund des Zuckers, zwey Loth Senet-Blätter, leget eine zerschnittene Jngber-Zehen darein, und giesset so viel heisses Wasser daran, daß, nach dem Abseyhen, ein Seidlein davon übrig bleibe.

43. Kir-

43. Kirschen oder Weixeln trocken einzumachen.

Nehmet grosse Kirschen, die wohl reif sind, machet die Steine heraus, bis auf wenige, den vierten Theil ohngefehr, lasset ihnen auch die Stiele/ und kochet sie in wohl geläuterten Zucker so lang, bis sie weich und klar werden, lasset sie in den Zucker erkalten, und über Nacht stehen, des andern Tages giesset die Brüh davon, und siedet wieder andern, und zwar bis er spinnet, leget sie darein, und lasset sie gleichfalls darinnen über Nacht stehen. Den folgenden Morgen machet es wiederum warm, und lasset den Zucker durch einen Durchschlag ablauffen; Die Kirschen aber, die keine Kerne haben, nehmet mit den Fingern voneinander, klebet sie um die so die Kerne haben herum, vier oder fünff aufeinander, daß sie fein groß und rund werden, und lasset sie in der Wärme trocknen.

44. Weixeln einzumachen.

Jenen Weixeln, so zum Einmachen dienen sollen, muß man, ehe sie recht vollkommen zeitig seynd, die Stiele gemach ausdrehen, damit der Safft nicht heraus dringe, alsdann in ein kleines wohl abgebundenes Fäßlein vom Eichen-Holtz legen, nachfolgendes Gewürtz grob zerstossen, und darzwischen streuen, als Negelein, Zimmet, Galgant, Muscatenblüh, jedes ein wenig, nachdem das Fäßlein groß ist; Hernach einen Zucker absieden, daß er um ein gutes dicker seye/ als ein geläutertes Hönig, selbigen etwas wärmer als laulicht daran giessen, daß er wohl über die Weixeln gehe, nachmahl an ein kühles Ort wohl verwahret und zugemacht legen, und nach etlichen Tagen darzu sehen, so haben sie einen lieblichen Safft bekommen; Wenn nun derselbe zu dünn wäre, und man sich besorgen müste, er möchte sauer werden, kan man gestossenen Zucker darein streuen. NB. Diese Weixeln zusamt dem Safft dienen nicht nur denen Krancken zur Labsal, sondern man kan auch geschwind einen Weixel-Wein daraus machen, wenn man besagten Safft unter einen guten starcken Wein giesset; Die Weixeln bleiben schön vollkommen, und können auch besonders aufgetragen werden.

45. Weixeln einzumachen, auf andere Art.

Nehmet schöne Weixeln, drehet die Stiele herab, daß der Safft nicht heraus lauffe; Leget sie in einen erdenen Tiegel, und machet allezeit eine Lage Weixeln, hernach eine andere Lage von gantzen Negelein,

und zerschnittener Zimmet, bis der Tiegel voll wird; Zerstosset nachmahl Weixeln in einem Mörsel, zwinget selbige durch, und nehmet zu einer Viertel-Maas ausgezwungenen Safftes, ein halb Pfund Zucker, lasset selbigen im steten Sud fort sieden, doch nicht zu sehr; So er nun anfängt Fäden zu ziehen, so ist er genug gesotten; Wenn er dann ein wenig erkaltet ist, so giesset ihn über die Weixeln in dem Tiegel, und beschwehret solche vierzehen Tage lang; Seyhet nach diesem die Brüh wieder herab, übersiedet sie nochmahl, giesset selbige, wenn sie erkaltet ist, über die Weixeln, und das kan man auch öffters thun, nemlich so offt die Brüh dünn wird, dann sonsten lauffen sie gerne an.

46. Weixeln einzumachen, noch anderst.

Nehmet ein Pfund schönen Zucker, läutert selbigen, lasset ihn ein wenig dick sieden, und hernach gantz erkalten; Schüttet dann ein Pfund von gemeinen Weixeln, die fein zeitig und trocken sind, in ein eichenes und aussen an dem Boden wohl verpichtes Fäßlein, giesset den geläuterten Zucker hinein, machet das Spunt-Loch veste zu, setzet das Fäßlein in den Keller, und kehret selbiges alle Tage unter- und übersich; Es muß aber das Gespünt am Fäßlein ziemlich weit seyn.

47. Weixeln einzumachen, auf eine andere Weise.

Suchet ein eichenes Fäßlein zur Hand, läutert aber den Zucker nicht, sondern machet nur allezeit eine Lage Weixeln in das Fäßlein, und überstreuet sie ziemlich starck mit Zucker, auch gröblicht zerbrochenen Negelein und Zimmet; Machet wieder eine Lage Weixeln, und so fortan, bis das Fäßlein voll ist; Schlaget alsdann das Fäßlein zu, setzet solches im Keller, wendet es alle Tage fleißig um. NB. Man kan aber die im geläuterten Zucker eingemachten Weixeln noch länger, als diese, erhalten.

48. Weixeln einzumachen, noch auf eine andere Art.

Zwinget so viel abgezupffte zeitige Weixeln durch ein Tuch, daß ungefehr ein halbes Seidlein Safft bleibe; Giesset ihn in ein meßinges Becken, thut ein Pfund oder etwas mehr schönen Zucker daran, setzet ihn also auf eine Kohlen oder Glut, und lasset solchen wohl dick sieden; Drehet dann

zwey

zwey Pfund zeitigen Weixeln die Stiele ab, leget sie in den gesottenen Safft, lasset sie miteinander sieden; Probiret den Safft auf einem Teller, wenn er gestehet, so haben sie genug gesotten, leget selbige nachmahl in einen erdenen Tiegel oder Glaß, decket sie zu, oder verbindet solche, und setzet sie an ein kühles Ort, so bleiben sie zwey oder drey Jahre gut.

49. Weixeln einzusetzen.

Schneidet von einem Pfund schöner frischer und zeitiger / aber doch nicht überzeitiger Weixeln die Stiele nur halb ab, nehmet dann einen Viering oder Viertel-Pfund Zucker / läutert solchen, lasset ihn ziemlich dick sieden, und sodann ein wenig abkühlen; Leget dann die Weixeln darein, und siedet selbige gemach ab, bis sie bestehen, oder runtzlicht zu werden anfangen wollen; Faumet dann die Weixeln heraus, stellet sie fein ordentlich in ein Gläslein oder Schachtel, und giesset den Safft langsam darüber, daß sie nicht umfallen. NB. Auf diese Weise kan man auch die Kirschen und Amarellein einmachen. Man kan auch ein halbes Pfund Zucker zu einem Pfund Weixeln nehmen.

50. Weixeln einzusetzen, auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Weixeln, schneidet die Stiele halb ab, stosset sodann andere Weixeln, presset sie durch / nehmet zu einem Seidlein oder halben Maas solches ausgepreßten Safftes ein Pfund Zucker, lasset denselben mit dem Safft wohl sieden, leget die Weixeln darein, lasset sie hernach wieder sieden, und faumet solche nachmahls heraus; Setzet dann die Weixeln in eine Schachtel oder Gläslein / daß die Stiele alle übersich kommen, lasset die Brüh ferner sieden, bis sie recht dick wird, und Fäden ziehet, giesset dann selbige über die Weixeln in die Gläslein oder Schachteln, so werden sie sich sultzen, gut und schön bleiben.

51. Eingesetzte Weixeln, noch anderst.

Schneidet denen Weixeln, wie oben gedacht, die Stiele halb hinweg; Nehmet zu einem Pfund Weixeln, anderthalb Pfund Zucker, schlaget selbigen klein, und läutert ihn, wie schon bekannt; Wenn er nun verfaumet ist, so leget die Weixeln hinein, lasset sie eine gute Weile sieden, zuvor aber dünstet ein gut Theil abgezupffter Weixeln in ein wenig Wasser und

gemach sieden, bis sie der Zucker wohl durchgangen hat, und sie sich sultzen; Die Prob kan man auf einen zinnernen Teller thun, lasse sie überkühlen, und in ein Glaß geschüttet, so sind sie recht.

40. Grüne Mandeln trocken einzumachen.

Nimm die Mandeln, wenn die Kerne noch nicht hart sind, schähle und koche sie in Wasser gantz weich, daß sie aber nicht zerfallen, lege sie aus, und lasse sie trocken werden; Alsdann lege sie in starck gesottenen Zucker, und lasse sie stehen, bis der Zucker dünn wird, dann gieffe ihn ab, koche ihn noch einmahl, und gieß ihn wieder über die Mandeln, wenn es beliebt, so kan man sie also aufbehalten; Sollen sie aber trocken seyn, so siede noch einen andern Zucker, so lang bis er spinnet, lege die Mandeln darein, lasse sie zwey oder drey Tage darinnen stehen; Alsdann mache den Zucker noch dicker, duncke die Mandeln darein, lege sie auf ein Bret, daß sie trocken werden, und stelle sie in die Wärme.

41. Zwetschgen einzumachen.

Verstechet schöne Zwetschgen, die frisch vom Baum gebrochen sind, hier und dar mit einem Hefftlein oder Steck-Nadel, und schlichtet solche in einen Tiegel, oder zinnerne Büchse, oder auch in ein Glaß, leget ein wenig gröblicht zerbrochene Zimmet und Muscatenblüh darein, und gieffet einen geläuterten und zuvor wieder erkalteten Zucker darüber.

42. Zwetschgen einzumachen, so laxiren.

Nehmet schöne Zwetschgen, welche der Reiff getroffen, und bey den Stengeln runtzlicht seynd, ziehet ihnen das Häutlein ab, leget sie in ein Geschirr; Lasset den Zucker dick sieden, gieffet ihn wohl heiß darüber, beschwehret sie mit einem Bretlein, aber nicht zu hart, sondern nur also, damit sie nicht übersich schwimmen; Wenn der Zucker wässericht wird, so siedet ihn öffters ab. Will man aber diesen Zwetschgen eine purgierende Krafft beybringen, so weichet in das Wasser, so man auf den Zucker gieffet, über Nacht, und zwar auf ein Pfund des Zuckers, zwey Loth Senet-Blätter, leget eine zerschnittene Jngber-Zehen darein, und gieffet so viel heisses Wasser daran, daß, nach dem Abseyhen, ein Seidlein davon übrig bleibe.

43. Kir-

43. Kirschen oder Weixeln trocken einzumachen.

Nehmet grosse Kirschen, die wohl reif sind, machet die Steine heraus, bis auf wenige, den vierten Theil ohngefehr, lasset ihnen auch die Stiele/ und kochet sie in wohl geläuterten Zucker so lang, bis sie weich und klar werden, lasset sie in den Zucker erkalten, und über Nacht stehen, des andern Tages giesset die Brüh davon, und siedet wieder andern, und zwar bis er spinnet, leget sie darein, und lasset sie gleichfalls darinnen über Nacht stehen. Den folgenden Morgen machet es wiederum warm, und lasset den Zucker durch einen Durchschlag ablauffen; Die Kirschen aber, die keine Kerne haben, nehmet mit den Fingern voneinander, klebet sie um die so die Kerne haben herum, vier oder fünff aufeinander, daß sie fein groß und rund werden, und lasset sie in der Wärme trocknen.

44. Weixeln einzumachen.

Denen Weixeln, so zum Einmachen dienen sollen, muß man, ehe sie recht vollkommen zeitig seynd, die Stiele gemach ausdrehen, damit der Safft nicht heraus dringe, alsdann in ein kleines wohl abgebundenes Fäßlein vom Eichen-Holtz legen, nachfolgendes Gewürtz grob zerstossen, und darzwischen streuen, als Negelein, Zimmet, Galgant, Muscatenblüh, jedes ein wenig, nachdem das Fäßlein groß ist; Hernach einen Zucker absieden, daß er um ein gutes dicker seye/ als ein geläutertes Hönig, selbigen etwas wärmer als laulicht daran giessen, daß er wohl über die Weixeln gehe, nachmahl an ein kühles Ort wohl verwahret und zugemacht legen, und nach etlichen Tagen darzu sehen, so haben sie einen lieblichen Safft bekommen; Wenn nun derselbe zu dünn wäre, und man sich besorgen müste, er möchte sauer werden, kan man gestossenen Zucker darein streuen. NB. Diese Weixeln zusamt dem Safft dienen nicht nur denen Krancken zur Labsal, sondern man kan auch geschwind einen Weixel-Wein daraus machen, wenn man besagten Safft unter einen guten starcken Wein giesset; Die Weixeln bleiben schön vollkommen, und können auch besonders aufgetragen werden.

45. Weixeln einzumachen, auf andere Art.

Nehmet schöne Weixeln, drehet die Stiele herab, daß der Safft nicht heraus lauffe; Leget sie in einen erdenen Tiegel, und machet allezeit eine Lage Weixeln, hernach eine andere Lage von gantzen Negelein,

und zerschnittener Zimmet, bis der Tiegel voll wird; Zerstosset nachmahl Weixeln in einem Mörsel, zwinget selbige durch, und nehmet zu einer Viertel-Maas ausgezwungenen Safftes, ein halb Pfund Zucker, lasset selbigen im steten Sud fort sieden, doch nicht zu sehr; So er nun anfängt Fäden zu ziehen, so ist er genug gesotten; Wenn er dann ein wenig erkaltet ist, so giesset ihn über die Weixeln in dem Tiegel, und beschwehret solche vierzehen Tage lang; Seyhet nach diesem die Brüh wieder herab, übersiedet sie nochmahl, giesset selbige, wenn sie erkaltet ist, über die Weixeln, und das kan man auch öffters thun, nemlich so offt die Brüh dünn wird, dann sonsten lauffen sie gerne an.

46. Weixeln einzumachen, noch anderst.

Nehmet ein Pfund schönen Zucker, läutert selbigen, lasset ihn ein wenig dick sieden, und hernach gantz erkalten; Schüttet dann ein Pfund von gemeinen Weixeln, die fein zeitig und trocken sind, in ein eichenes und aussen an dem Boden wohl verpichtes Fäßlein, giesset den geläuterten Zucker hinein, machet das Spunt-Loch veste zu, setzet das Fäßlein in den Keller, und kehret selbiges alle Tage unter- und übersich; Es muß aber das Gespünt am Fäßlein ziemlich weit seyn.

47. Weixeln einzumachen, auf eine andere Weise.

Suchet ein eichenes Fäßlein zur Hand, läutert aber den Zucker nicht, sondern machet nur allezeit eine Lage Weixeln in das Fäßlein, und überstreuet sie ziemlich starck mit Zucker, auch gröblicht zerbrochenen Negelein und Zimmet; Machet wieder eine Lage Weixeln, und so fortan, bis das Fäßlein voll ist; Schlaget alsdann das Fäßlein zu, setzet solches im Keller, wendet es alle Tage fleißig um. NB. Man kan aber die im geläuterten Zucker eingemachten Weixeln noch länger, als diese, erhalten.

48. Weixeln einzumachen, noch auf eine andere Art.

Swinget so viel abgezupffte zeitige Weixeln durch ein Tuch, daß ungefehr ein halbes Seidlein Safft bleibe; Giesset ihn in ein meßinges Becken, thut ein Pfund oder etwas mehr schönen Zucker daran, setzet ihn also auf eine Kohlen oder Glut, und lasset solchen wohl dick sieden; Drehet dann

zwey

zwey Pfund zeitigen Weixeln die Stiele ab, leget sie in den gesottenen Safft, lasset sie miteinander sieden; Probiret den Safft auf einem Teller, wenn er gestehet, so haben sie genug gesotten, leget selbige nachmahl in einen erdenen Tiegel oder Glaß, decket sie zu, oder verbindet solche, und setzet sie an ein kühles Ort, so bleiben sie zwey oder drey Jahre gut.

49. Weixeln einzusetzen.

Schneidet von einem Pfund schöner frischer und zeitiger / aber doch nicht überzeitiger Weixeln die Stiele nur halb ab, nehmet dann einen Viering oder Viertel-Pfund Zucker / läutert solchen, lasset ihn ziemlich dick sieden, und sodann ein wenig abkühlen; Leget dann die Weixeln darein, und siedet selbige gemach ab, bis sie bestehen, oder runtzlicht zu werden anfangen wollen; Faumet dann die Weixeln heraus, stellet sie fein ordentlich in ein Gläslein oder Schachtel, undgiesset den Safft langsam darüber, daß sie nicht umfallen. NB. Auf diese Weise kan man auch die Kirschen und Amarellein einmachen. Man kan auch ein halbes Pfund Zucker zu einem Pfund Weixeln nehmen.

50. Weixeln einzusetzen, auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Weixeln, schneidet die Stiele halb ab, stosset sodann andere Weixeln, presset sie durch / nehmet zu einem Seidlein oder halben Maas solches ausgepreßten Safftes ein Pfund Zucker, lasset denselben mit dem Safft wohl sieden, leget die Weixeln darein, lasset sie hernach wieder sieden, und faumet solche nachmahls heraus; Setzet dann die Weixeln in eine Schachtel oder Gläslein / daß die Stiele alle übersich kommen, lasset die Brüh ferner sieden, bis sie recht dick wird, und Fäden ziehet, giesset dann selbige über die Weixeln in die Gläslein oder Schachteln, so werden sie sich sultzen, gut und schön bleiben.

51. Eingesetzte Weixeln, noch anderst.

Schneidet denen Weixeln, wie oben gedacht, die Stiele halb hinweg; Nehmet zu einem Pfund Weixeln, anderthalb Pfund Zucker, schlaget selbigen klein, und läutert ihn, wie schon bekannt; Wenn er nun verfaumet ist, so leget die Weixeln hinein, lasset sie eine gute Weile sieden, zuvor aber dünstet ein gut Theil abgezupffter Weixeln in ein wenig Wasser und

Wein, lasset sie wohl weich dünsten, und zwinget solche durch ein Sieb; Wenn nun die Weixeln, wie oben gedacht, eine Weile in den Zucker gesotten, bis sie fast runtzlicht werden wollen, so faumet sie aus dem Zucker heraus, und setzet sie ordentlich in die Schachteln; Die durchgetriebenen Weixeln aber, lasset mit dem Zucker sieden, bis die Brüh bestehet, alsdann wieder ein wenig erkalten, und giesset sie über die Weixeln.

52. In Honig eingesetzte Weixeln.

Drehet an wohl-zeitigen Weixeln die Stiele heraus, und läutert ein schönes Honig; Machet in einem Tiegel eine Lage Weixeln, und eine Lage gantze Muscatenblüh, Zimmet und Negelein, Wechsels-Weiß, und dieses etwan dreymahl; Hernach giesset das Honig warm darüber, leget einen Schachtel-Deckel oder Bretlein darauf, beschwehret es, und lasset es vierzehen Tage stehen; Alsdann seyhet es ab, übersiedet selbiges ein wenig, und giesset es nochmahl warm darüber.

53. Weixeln-Kugeln zum Weixel-Wein.

Man soll wohl-zeitige Weixeln und ungefehr den sechsten Theil schwartze Kirschen untereinander mischen, im Ofen ein wenig überschwelcken lassen, daß sie nicht gar dörr werden, hernach in einem Mörsel wohl stossen, nachdem derselben viel sind, viel oder wenig Negelein, Zimmet und Muscatenblüh, grob gestossen, darein streuen, und sodann aus dieser Massa mit denen Händen Kugeln machen, in der Grösse wie ein Hüner-Ey, auf ein Bret legen, und in einem abgekühlten Bach-Ofen abtrocknen, aber nicht verbrennen, und hernach in einer Schachtel, an einem trocknen Ort, aufbehalten. Wenn man nun einen guten Weixel-Wein verlanget, werden zur Zeit der Wein-Lese die Kugeln zerbrochen, in ein Fäßlein gethan, süsser starcker Most darauf gegossen, und also zum Vergieren in den Keller geleget; Wollte man aber ausser der Jahrs-Zeit einen Weixel-Wein anmachen, so giesse man über eine solche Kugel zwey Maas Wein, lasse selbige etliche Tage lang daran stehen, und seyhe sie dann durch ein reines Tuch, so wird er gut und kräfftig. seyn. NB. Von wohl-zeitigen Schlehen kan man auch dergleichen Kugeln, im Wein zu werffen, formiren und zusammen machen.

54. Maulbeere einzumachen.

Nimm rechte reife Maulbeere, thue sie in einen geläuterten und dünn gesottenen Zucker, und lasse sie nur ein paar Wall mit aufthun, seyhe die Brüh oder den Zucker ab, thue die Maulbeere in ein Glaß, siede den Zucker ein wenig stärcker, und lasse ihn erkühlen, schütte ihn dann in das Glaß über die Maulbeere, sollte er noch zu dünn seyn, muß man ihn noch einmahl übersieden, und wieder daran giessen. NB. Diese eingemachte Maulbeere sind eine kräfftige Labung in Kranckheit.

55. Hieffen oder Hagenbutten einzumachen.

Nehmet Hieffen oder Hagenbutten, so schön sie zu haben sind, schneidet die Butzen und Stiele hinweg, wiewohl man auch die Stiele daran lassen kan, daß sie an denen Sträußlein hangen bleiben; Schneidet sie nach der Länge auf, nehmet mit einem Messer die Steine, zusamt dem Rauhen, genau heraus, (dann wenn von diesen etwas darinnen bleibet, so verderbet es die Brüh,) waschet sie mit frischen Wasser, und trocknet sie mit einem Tuch gleich ab, drucket den Schnitt wieder zu, leget die Hieffen oder Hagenbutten in ein Glaß, nehmet aber den Butzen wohl in acht, daß ihr nicht zu viel aufreisset; Giesset dann einen gar gelind geläuterten Zucker darüber, dann wenn er hart geläutert ist, so candirt er sich gern; Giesset nach etlichen Tagen die Brüh davon ab, siedet sie noch einmahl, und wiederholet dieses etlichemahl.

NB. Etliche lassen auch anfänglich, wenn der Zucker geläutert ist, die Hieffen oder Hagenbutten ein wenig im Zucker absieden, bis sie weich werden, und legen sie, wie schon gedacht, in einen Tiegel, der Zucker aber wird noch ein wenig gesotten, und wenn er erkaltet ist, über die Hieffen gegossen; Wollte die Brüh dünner werden, kan man selbige so offt übersieden, bis sie nimmer wässericht ist, und in ihrer rechten Safft-Dicke verbleibet.

56. Hieffen oder Hagenbutten einzumachen, auf andere Art.

Löset aus schönen grossen Hieffen oder Hagenbutten die Kerne und Butzen, und schählet mit einem Messerlein das Rauhe heraus; Machet ein Wasser siedend, leget die Hieffen darein, und lasset sie so lang sieden, bis sie weich werden. Hernach nehmet solche heraus, leget selbige auf ein in ein Sieb gebreitetes Tuch, bis sie trocken werden. Alsdann läutert so viel Zucker, als

ihr

ihr vermeynet genug zu seyn, in einem Kesselein, und lasset ihn so dick sieden, wie einen Safft; Leget dann die Hieffen oder Hagenbutten in ein Glaß, lasset den geläuterten Zucker kalt werden, und giesset ihn daran. Ist die Brüh zu dünn, so kan man sie öffters übersieden, wie bey andern schon zum Uberfluß erinnert worden.

57. Hieffen oder Hagenbutten einzumachen, noch anderst.

Man nehme grosse Hieffen oder Hagenbutten / welche nicht weich sind, schneide sie der Länge nach voneinander, und oben das schwartze Bützlein herab; Putze die Stengel samt dem Rauhen auf das fleißigste heraus, und lege allezeit die zwey Theile, so sich aufeinander schicken, zusammen; Dann lasse man etliche besagter massen ausgeputzte Hieffen oder Hagenbutten bey einem Ofen weich werden, hacke sie gar klein, mische so viel klein-gestossene Mandeln, und eben so viel Zucker, als dieses alles ist, in einem steinernen Mörsel, darunter, bis der Zucker darinnen zergangen ist; Fülle solches in die Hieffen, und zwar ein jedes halbes Theil besonder, mache es wieder zusammen, stecke ein länglicht-geschnittenes Stücklein Zimmet dadurch, damit sie beysammen bleiben, und oben, an statt des schwartzen etwas zugespitzten Bützlein, ein Gewürtz-Negelein darauf, lege die Hieffen in ein Glaß, siede einen Zucker, daß er zwischen denen Fingern klebet, giesse ihn also warm, aber nicht heiß, darüber, und beschwehre sie mit einem Bretlein, daß sie nicht übersich schwimmen.

58. Eine Hieffen- oder Hagenbutten-Latwerge.

Putzet die Hieffen oder Hagenbutten, weil sie noch hart seynd, auf das fleissigste aus / lasset sie hernach gantz weich werden; Schlaget solche durch ein Sieb, nehmet zu einem Pfund Hieffen zwey Pfund Zucker, giesset in einem Becken ein wenig Wasser daran, und siedet solche ziemlich dick; Hebet sie vom Feuer, und rühret von dem Durchgeschlagenen nach und nach darein, bis es alles darinnen ist, man darff sie aber sodann nimmer sieden; Wer gerne will, mische auch klein-geschnittene Citronen-Schelffen darunter. Sollte diese Latwerge zu süß seyn, kan man des Zuckers ein halbes Pfund weniger nehmen / alsdann mit ein wenig Wein abtreiben, und an statt einer Salse zum Gebratenen auftragen.

59. Mispeln oder Hespelein einzumachen.

Nehmet schöne grosse Mispeln, die schön weich und nicht runtzlicht seyn, schneidet die Spitzlein davon ab, doch daß man die Häutlein nicht öffne; Giesset siedendes Wasser darüber, seyhet es aber gleich wieder ab, und leget sie auf ein Tuch; Hernach siedet Zucker, so dick als ein Honig, giesset ihn warm darüber, beschwehret sie ein wenig, und wenn der Zucker dünn wird, muß man ihn wieder übersieden, wie bey allen eingemachten Sachen.

60. Mispeln oder Hespelein einzumachen, auf andere Art.

Nehmet Mispeln oder Hespelein, die noch ein wenig hart und nicht gar zeitig sind, wischet sie ab, und stechet oben etliche Löchlein mit einem Pfriemen darein, doch daß sie nicht durchaus gehen; Leget sie alsdann in einen Tiegel oder Glaß, giesset einen geläuterten und übersottenen Zucker darüber, beschwehret sie, und lasset solche also stehen. Wollte nach etlichen Tagen der Zucker wässericht werden, kan man ihn noch zwey- oder dreymahl übersieden, wie bereits vielfältig erinnert worden.

61. Mispeln oder Hespelein einzumachen, noch anderst.

Wenn die Mispeln oder Hespelein, so annoch ziemlich hart sind, durchstochen worden, giesset ein siedendes Wasser darüber, lasset es nur ein wenig daran stehen, oder auch einen einigen Wall darinnen aufthun, alsdann seyhet es davon ab; Schlichtet selbige, wenn sie wohl ertrocknet sind, nachmahl in einen Tiegel oder Glaß, und giesset den geläuterten Zucker, wenn er zuvor ein wenig erkaltet ist, darüber.

62. Welsche Nüsse einzumachen.

Die Nüsse, so man conserviren und einmachen will, muß man um das Fest S. Johannis des Tauffers vom Baum herab nehmen, wenn sie inwendig noch weich sind, und keinen rechten Kern haben; Alsdann an unterschiedlichen Orten mit einem höltzernen oder beinernen Pfriemen, welche besser dienen als die eisernen, durchbohren, in einem reinen Schäfflein oder grossen verglasurten Hafen ein Röhren-Wasser daran giessen, zehen oder zwölff

Tage lang daran stehen lassen, aber alle Tage das Wasser davon absey-hen, und wieder ein frisches daran giessen, damit das rothe scharffe und bit-terlichte Wasser davon komme. Wenn nun die Zeit herum ist, so lasset sie auf einem Tuch wohl abtrocknen, siedet selbige im Röhren-Wasser in einem Kesselein oder grossen stollichten Hafen, aber nicht zu weich, dann sie müssen ein wenig härtlicht bleiben; Leget sie sodann wieder heraus, auf ein über ein Sieb gebreitetes Tuch, und lasset selbige, wie zuvor, gantz ertrocknen, als-dann bestecket sie mit abgeschnittenen Negelein und Zimmet, absonderlich wo die Löchlein hinein gebohret worden, oder aber einen Theil der Nüsse mit klei-nen länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen, oder auch Wechsels-weiß untereinander. Wenn sie nun also bestecket, und recht ertrocknet seynd, so schlichtet sie in einen Tiegel oder Glaß, leget etliche Muscaten-Blumen dar-zwischen, läutert einen Zucker / lasset selbigen nach dem Läutern noch ein- oder etlichemahl übersieden, wie bey andern schon mehr beschriebenen, und giesset ihn, wenn er erkaltet ist, über die Nüsse, daß er darüber gehe; Hernach vermachet oder verbindet das Glaß, und setzet es im Keller, oder sonst an ein kühles Ort. Nach etlichen Tagen sehet nach, dann die Brüh oder der Zucker wird wieder dünn und wässericht werden, seyhet selbigen ab, und über-siedet ihn so lang, bis er zur rechten Safft-Dicken gebracht und erkaltet ist, dann giesset ihn wieder darüber, und wiederholet selbiges so offt, bis der Zucker nimmer wässericht wird, zumahl weil diese Nüsse gerne anlauffen.

63. Muscaten-Nüsse einzumachen.

Leget schöne und gute Muscaten-Nüsse acht Tage in Wein; Hernach durchstechet sie wohl mit Nadeln, und giesset wieder einen starcken fri-schen Wein daran, also müssen sie wieder acht Tage liegen; Hierauf leget sie drey Tage in Wasser / und giesset alle Tage ein frisches daran; Nach diesem giesset einen geläuterten Zucker darüber.

64. Ingber einzumachen.

Nehmet schönen weissen Ingber, schabet ihn allenthalben ab, leget ihn acht Tage in eine scharffe Laugen, durchstechet ihn mit Pfriemen, und gies-set wieder eine frische Laugen daran, lasset ihn vierzehen Tage darinnen liegen, bis er weich wird; Alsdann waschet ihn wohl aus, leget ihn in ein frisches Wasser, und alle Morgens ein frisches daran gegossen, bis die Laugen her-aus kommt; Dann lasset ihn über Nacht in Tüchern abtrocknen, giesset

einen

einen geläuterten Zucker darüber ; Doch muß man allemahl den Ingber mit dem Zucker einen Sud aufthun lassen.

65. Calmus einzumachen.

Schabet den Calmus auf das schönste, lasset ihn, wenn er vorher zu langen Stücklein geschnitten worden, im Röhren-Wasser sieden, bis er weich wird, seyhet das Wasser herab, läutert einen Zucker, und giesset ihn darüber; Wenn er nun fünff oder sechs Tage lang gestanden / und die Brüh dünn wird, so seyhet sie wieder davon ab, und verstärcket sie so offt mit Zucker, bis man vermeynet daß der Calmus den Zucker angezogen habe, und gut zu essen sey. NB. Man muß den Calmus nicht zu weich im Wasser sieden, damit er etwas härtlicht bleibe.

66. Alant-Wurtzeln einzumachen.

Schabet und schneidet die Alant-Wurtzeln zu Plätzlein, und lasset sie über Nacht im Röhren-Wasser liegen; Setzet in einem Kesselein ein Wasser zum Feuer, wenn es siedet, so leget die Wurtzeln darein, und lasset sie so lang sieden, als man ein paar Eyer sieden mag; Dann giesset das Wasser herab, und leget die Wurtzeln auf ein Sieb, damit sie verseyhen; Läutert nachmahl einen Zucker, leget die Wurtzeln darein, und lasset sie also miteinander so lang sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug seye; Giesset dann ein halbes Achtelein Rosen-Wasser daran, lasset sie noch einen Sud darüber thun, alsdann ein wenig erkalten; Hierauf leget selbige in einen Tiegel, verbindet sie wohl, und setzet solche in ein kühles Ort. Wenn die Brüh dünn werden will, kan man sie wieder abseyhen, mit Zucker verstärcken, und ferner, bis zur rechten Dicke, absieden lassen.

67. Wegwarten oder Cichorien einzumachen.

Lasset die Wegwarten oder Cichorien rein und schön abschaben, werffet sie hernach in ein frisches Wasser, so bleiben sie schön weiß; Nehmet selbige aus dem Wasser / schneidet die inwendigen Kerne heraus / werffet sie wieder in ein frisches Röhren-Wasser, und lasset sie über Nacht darinnen stehen; Des andern Tages siedet ein anderes Wasser ab, leget die Wegwarten darein, und siedet solche so lang / bis sie ein wenig weich werden; Alsdann seyhet das Wasser wieder herab, lasset die Wegwarten auf einem

Tüchlein, so über ein Sieb geleget worden, verseyhen und ertrocknen; Hernach nehmet zu einem Pfund Wegwarten fünff Viertel-Pfund Zucker, läutert selbigen, wie schon bekannt, mit einem Weissen vom Ey, und wenn er schön geläutert und versaumet ist / so siedet die Wegwarten ebenfalls darinnen; Hierauf leget selbige in einen Tiegel, lasset aber den Zucker noch ein wenig sieden, und giesset ihn, wenn er erkaltet ist, über die Wegwarten; Nach diesem verbindet den Tiegel, setzet ihn an ein kühles Ort, und übersiedet den Zucker, wenn er dünner werden wollte, so offt, bis er in seiner rechten Dicke verbleibet.

68. Wegwarten oder Cichorien trocken zu candiren.

Wenn man die Wegwarten oder Cichorien trocken conserviren und einmachen will, als wenn sie mit Zucker überzogen wären, so lasset den Zucker daran fast gantz einsieden; Streuet dann einen gestossenen Canarien-Zucker, weil man sie noch über der Kohlen hat, darauf, wendet sie aber, mit einem Messer oder Gabel, fein geschwind um, daß sie nicht lang darüber stehen; Die Kohle aber darff nicht starck seyn; Hebet selbige dann herab, und rühret sie wohl, bis sie erkalten; Streuet auch noch ein wenig Zucker darauf, absonderlich an denjenigen Orten, wo man sie zuvor nicht wohl getroffen hat; Hierauf leget sie auf ein Sieb, und lasset solche über Nacht auf dem Ofen trocknen. NB. Sowohl auf diese als die vorhergehende Weise kan man auch Scorzonera- und Pinellen- oder Pimpinellen-Wurtzeln einmachen.

Sechzehender Theil/

Vorbildend

Mancherley Dorten.

1. Krebs-Dorten.
2. — — auf andere Art.
3. — — noch anderst.
4. Ein Fisch-Dorten.
5. Ein Marck-Dorten.
6. — — — auf andere Art.
7. Ein Fleisch-Dorten.
8. Ein anderer Fleisch-Dorten.
9. Ein Speck-Dorten.
10. Ein Leber-Dorten.
11. Ein Lungen-Dorten.
12. Ein Niern-Dorten.
13. Ein Butter-Dorten.
14. — — auf andere Art.
15. — — noch anderst.
16. — — auf andere Weise.
17. Ein Butter-Dorten von süssen Teig.
18. — — — — auf andere Art.
19. — — — — noch anderst.
20. — — — — auf andere Weise.
21. — — — — auf noch andere Art.
22. Butter-Dörtlein noch von einem andern süssen Teig.
23. Abgerührter gelber Butter-Dorten.
24. Süsse Blätter-Dorten.
25. Süsse Butter-Blätter oder Butter-Küchlein.
26 Süsse Butter-Blätter oder Butter-Küchlein, auf andere Art.
27. Ein Coppenhagenischer Butter-Dorten.
28. Ein Eyer-Dorten.
29. — — — auf andere Art.
30. Ein weisser Eyer-Dorten.
31. Ein gerührter Dorten.
32. — — — auf andere Art.
33. — — — noch anderst.
34. Gerührte Dörtlein.
35. Ein Heffen-Dorten.
36. Ein Eyer-Käs- oder Eyer-Milch-Dorten.
37. — — — — auf andere Art.
38. Ein Mandel-Dorten.
39. — — — auf andere Art.
40. — — — auf eine noch andere Art.
41. — — — auf andere Weise.
42. — — — noch anderst.
43. — — — noch auf eine andere Art.
44. — — — auf andere Manier.
45. — — — noch anderst.
46. — — — noch auf eine andere Weise.
47. — — — wieder anderst.
48. Ein weisser Mandel-Dorten.
49. — — — — — auf andere Art.
50. Ein weisser oder auch gelber Mandel-Dorten.
51. Ein schwartzer Mandel-Dorten.
52. Ein Mandel-Dorten in einer Schüssel.

53. Ein Mandel-Dorten in einer Schüssel, auf andere Art.
54. Ein Biscuit-Dorten.
55. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, auf andere Art.
56. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, noch anderst.
57. Ein Zimmet-Dorten.
58. — — — auf andere Art.
59. — — — noch anderst.
60. Ein Neapolitanischer Dorten.
61. Ein Citronen-Dorten.
62. — — — auf andere Art.
63. Ein Dattel-Dorten.
64. Ein Quitten-Dorten.
65. — — — auf andere Art.
66. — — — noch anderst.
67. Ein Feigen-Dorten.
68. Ein Prinellen-Dorten.
69. Ein Zibeben-Dorten.
70. Ein Rosin- und Weinbeer- oder Corinthen-Dorten.
71. Ein Piersich- und Marillen- oder Apricosen-Dorten.
72. Ein Marillen-Dorten.
73. Ein Aepffel-Dorten.
74. — — — auf andere Art.
75. — — — noch anderst.
76. — — — noch auf eine andere Art.
77. Ein aufgesetzter Aepffel-Dorten.
78. Ein Birn-Dorten.
79. — — — auf andere Art.
80. Ein Muscateller-Birn-Dorten.
81. Ein Weixel-Dorten.
82. — — — auf andere Art.
83. Ein Zwetschgen-Dorten.
84. Ein Pfeben- oder Melonen-Dorten.
85. Ein Castanien-Dorten.
86. Ein Nuß-Dorten.
87. Ein Ribes- oder Johannes-Beer-Dorten.
88. Ein Weintrauben-Dorten.
89. Ein Stachelbeer-Dorten.
90. Ein Hohlbeer-Dorten.
91. Ein Hieffen- oder Hagenbutten-Dorten.
92. Ein Zisserlein-Dorten.
93. Ein Ruben-Dorten.
94. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten.
95. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten, auf andere Art.
96. Ein Spinat- oder grüner Kraut-Dorten.
97. Ein süsser Kraut-Dorten.
98. Ein Körblein-Kraut-Dorten.
99. — — — — — auf andere Art.
100. Ein Brod-Dorten.
101. Ein schwartzer Mandel- oder Brod-Dorten.
102. Ein Rücken-Brod-Dorten.
103. Ein Reiß-Dorten.
104. — — — auf andere Art.
105. Ein Käs-Dorten
106. Ein Ollapotrid-Dorten.
107. Ein Frucht-Dorten.
108. — — — auf andere Art.
109. Ein Krafft-Dorten.
110. Ein Gehäck-Dorten.
111. Ein Französischer Dorten.
112. Ein Französischer Dorten, von aufgezogenen Teig.
113. Gollatschen mit Mandeln und Citronen.
114. Gollatschen mit Heffen.
115. Ein Zimmet-Strudel.
116. Ein Mandel-Strudel.
117. Ein Krebs-Strudel.
118. Butter-Schlangen.
119. Mandel-Schlangen.
120. Gefüllte Zweiffels-Strick.

1. Ein Krebs-Dorten.

Siedet ohngefehr ein halbes Pfund Krebse, wie bekannt, löset die Schwäntze und Scheeren heraus, zerstosset sie in einen Mörßner wohl klein, giesset ohngefehr ein Seidlein Raum oder Kern daran, treibet es zusammen durch einen Seyher oder Durchschlag, in einen reinen Topff, so lang bis nichts von denen Krebsen mehr übrig ist als die Schalen, lasset es ein wenig sieden, giesset etwas guten Wein-

Essig

Eßig daran, daß es zusammen lauffe; Leget ferner ein reines Tüchlein in den Durchschlag, giesset es darauf, daß die reine Molcke davon ablauffe, mischet unter das zuruck gebliebene ein halbes Pfund abgezogene und mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln, wie auch eben so viel Zucker, schlaget drey oder vier Eyer daran, rühret alles eine gute Viertel-Stund lang wohl untereinander, schmieret den Dorten-Model mit Butter ein, damit er nachmahl desto besser heraus gehe, giesset diesen Teig darein, und lasset ihn in einem Bach-Oefelein lind bachen; Wenn er fertig ist, so stürtzet den Model um, und seher, daß ihr den Dorten unzerbrochen heraus bringet, machet alsdann ein dünnes Eiß darauf, und überstreuet solches mit klar-gestossener Zimmet.

2. Ein Krebs-Dorten, auf andere Art.

Mache ein Krebs-Euter, auch zwey Pfund gesottene und ausgeschählte Krebse, zwey paar Kälber-Briese, überschüpffe die Brieß, und hacke solche nebst den Krebsen klein, weiche ein wenig weisses Brod im Kern, und rühre es samt vier Loth Butter schön glatt ab, thue die Krebse und Brieß darzu/ auch Zucker, Zimmet, Citronat, Gewürtz, und drey Eyer daran, daß es eine linde Füll wird, alsdann von süssen Krebs- oder andern Teig den Dorten aufgesetzt/ eingefüllt/ und schön gelb abgebachen.

3. Ein Krebs-Dorten, noch anderst.

Nimm ein halbes Schock oder zwey Pfund Krebse, siede sie im Saltz-Wasser ab, mache die Schwäntze und Scheeren aus, hacke sie gantz klein, ziehe ein halbes Pfund Mandeln ab, hacke sie auch, schneide Citronat, auch Pomerantzen- und Citronen-Schalen, ingleichen Pfeffer, Ingber, Muscaten-Blumen, Cardamomen, und Zucker darunter, mische es alles untereinander. Man muß aus denen Krebs-Schalen ein halbes Pfund Krebs-Butter machen, und über die Helffte zu der Füll nehmen, auch vier bis fünff Eyer daran schlagen, daß die Füll nicht zu dünn wird; Sollten aber die Eyer nicht genug anfeuchten, so kan man ein wenig Wein daran schütten; Wenn der Dorten von dem süssen Butter-Teig aufgesetzet ist, so thue die Füll hinein, und die übrige Krebs-Butter oben darauf, stelle ihn im Ofen, und lasse ihn bachen; Wenn nun der Dorten fertig ist, so bestecke ihn mit Krebs-Scheeren, auch mit Pistazzien- und Pinien-Nüßlein, und trage ihn zu Tisch.

4. Ein

Tüchlein, so über ein Sieb geleget worden, verseyhen und ertrocknen; Hernach nehmet zu einem Pfund Wegwarten fünff Viertel-Pfund Zucker, läutert selbigen, wie schon bekannt, mit einem Weissen vom Ey, und wenn er schön geläutert und verschaumet ist, so siedet die Wegwarten ebenfalls darinnen; Hierauf leget selbige in einen Tiegel, lasset aber den Zucker noch ein wenig sieden, und giesset ihn, wenn er erkaltet ist, über die Wegwarten; Nach diesem verbindet den Tiegel, setzet ihn an ein kühles Ort, und übersiedet den Zucker, wenn er dünner werden wollte, so offt, bis er in seiner rechten Dicke verbleibet.

68. Wegwarten oder Cichorien trocken zu candiren.

Wenn man die Wegwarten oder Cichorien trocken conserviren und einmachen will, als wenn sie mit Zucker überzogen wären, so lasset den Zucker daran fast gantz einsieden; Streuet dann einen gestossenen Canarien-Zucker, weil man sie noch über der Kohlen hat, darauf, wendet sie aber, mit einem Messer oder Gabel, fein geschwind um, daß sie nicht lang darüber stehen; Die Kohle aber darff nicht starck seyn; Hebet selbige dann herab, und rühret sie wohl, bis sie erkalten; Streuet auch noch ein wenig Zucker darauf, absonderlich an denjenigen Orten, wo man sie zuvor nicht wohl getroffen hat; Hierauf leget sie auf ein Sieb, und lasset solche über Nacht auf dem Ofen trocknen. NB. Sowohl auf diese als die vorhergehende Weise kan man auch Scorzonera- und Pinellen- oder Pimpinellen-Wurtzeln einmachen.

Sechzehender Theil,

Vorbildend

Mancherley Dorten.

1. Krebs-Dorten.
2. — — auf andere Art.
3. — — noch anderst.
4. Ein Fisch-Dorten.
5. Ein Marck-Dorten.
6. — — — auf andere Art.
7. Ein Fleisch-Dorten.
8. Ein anderer Fleisch-Dorten.
9. Ein Speck-Dorten.
10. Ein Leber-Dorten.
11. Ein Lungen-Dorten.
12. Ein Niern-Dorten.
13. Ein Butter-Dorten.
14. — — auf andere Art.
15. — — noch anderst.
16. — — auf andere Weise.
17. Ein Butter-Dorten von süssen Teig.
18. — — — — auf andere Art.
19. — — — — noch anderst.
20. — — — — auf andere Weise.
21. — — — — auf noch andere Art.
22. Butter-Dörtlein noch von einem andern süssen Teig.
23. Abgerührter gelber Butter-Dorten.
24. Süsse Blätter-Dorten.
25. Süsse Butter-Blätter oder Butter-Küchlein.
26. Süsse Butter-Blätter oder Butter-Küchlein, auf andere Art.
27. Ein Copyenhagenischer Butter-Dorten.
28. Ein Eyer-Dorten.
29. — — — auf andere Art.
30. Ein weisser Eyer-Dorten.
31. Ein gerührter Dorten.
32. — — — auf andere Art.
33. — — — noch anderst.
34. Gerührte Dörtlein.
35. Ein Heffen-Dorten.
36. Ein Eyer-Käs- oder Eyer-Milch-Dorten.
37. — — — — auf andere Art.
38. Ein Mandel-Dorten.
39. — — — auf andere Art.
40. — — — auf eine noch andere Art.
41. — — — auf andere Weise.
42. — — — noch anderst.
43. — — — noch auf eine andere Art.
44. — — — auf andere Manier.
45. — — — noch anderst.
46. — — — noch auf eine andere Weise.
47. — — — wieder anderst.
48. Ein weisser Mandel-Dorten.
49. — — — — — auf andere Art.
50. Ein weisser oder auch gelber Mandel-Dorten.
51. Ein schwartzer Mandel-Dorten.
52. Ein Mandel-Dorten in einer Schüssel.

53. Ein Mandel-Dorten in einer Schüssel, auf andere Art.
54. Ein Biscuit-Dorten.
55. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, auf andere Art.
56. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, noch anderst.
57. Ein Zimmet-Dorten.
58. — — — auf andere Art.
59. — — — noch anderst.
60. Ein Neapolitanischer Dorten.
61. Ein Citronen-Dorten.
62. — — — auf andere Art.
63. Ein Dattel-Dorten.
64. Ein Quitten-Dorten.
65. — — — auf andere Art.
66. — — — noch anderst.
67. Ein Feigen-Dorten.
68. Ein Prinellen-Dorten.
69. Ein Zibeben-Dorten.
70. Ein Rosin- und Weinbeer- oder Corinthen-Dorten.
71. Ein Piersich- und Marillen- oder Apricosen-Dorten.
72. Ein Marillen-Dorten.
73. Ein Aepffel-Dorten.
74. — — — auf andere Art.
75. — — — noch anderst.
76. — — — noch auf eine andere Art.
77. Ein aufgesetzter Aepffel-Dorten.
78. Ein Birn-Dorten.
79. — — — auf andere Art.
80. Ein Muscateller-Birn-Dorten.
81. Ein Weixel-Dorten.
82. — — — auf andere Art.
83. Ein Zwetschgen-Dorten.
84. Ein Pfeben- oder Melonen-Dorten.
85. Ein Castanien-Dorten.
86. Ein Nuß-Dorten.
87. Ein Ribes- oder Johannes-Beer-Dorten.
88. Ein Weintrauben-Dorten.
89. Ein Stachelbeer-Dorten.
90. Ein Hohlbeer-Dorten.
91. Ein Hieffen- oder Hagenbutten-Dorten.
92. Ein Zisserlein-Dorten.
93. Ein Ruben-Dorten.
94. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten.
95. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten, auf andere Art.
96. Ein Spinat- oder grüner Kraut-Dorten.
97. Ein süsser Kraut-Dorten.
98. Ein Körblein-Kraut-Dorten.
99. — — — — — auf andere Art.
100. Ein Brod-Dorten.
101. Ein schwartzer Mandel- oder Brod-Dorten.
102. Ein Rücken-Brod-Dorten.
103. Ein Reiß-Dorten.
104. — — — auf andere Art.
105. Ein Käs-Dorten
106. Ein Ollapotrid-Dorten.
107. Ein Frucht-Dorten.
108. — — — auf andere Art.
109. Ein Krafft-Dorten.
110. Ein Gehäck-Dorten.
111. Ein Französischer Dorten.
112. Ein Französischer Dorten, von aufgezogenen Teig.
113. Gollatschen mit Mandeln und Citronen.
114. Gollatschen mit Heffen.
115. Ein Zimmet-Strudel.
116. Ein Mandel-Strudel.
117. Ein Krebs-Strudel.
118. Butter-Schlangen.
119. Mandel-Schlangen.
120. Gefüllte Zweiffels-Strick.

1. Ein Krebs-Dorten.

Siedet ohngefehr ein halbes Pfund Krebse, wie bekannt, löset die Schwäntze und Scheeren heraus, zerstosset sie in einen Mörßner wohl klein, giesset ohngefehr ein Seidlein Raum oder Kern daran, treibet es zusammen durch einen Seyher oder Durchschlag, in einen reinen Topff, so lang bis nichts von denen Krebsen mehr übrig ist als die Schalen, lasset es ein wenig sieden, giesset etwas guten Wein-

Essig

Eßig daran, daß es zusammen lauffe; Leget ferner ein reines Tüchlein in den Durchschlag, giesset es darauf, daß die reine Molcke davon ablauffe, mischet unter das zuruck gebliebene ein halbes Pfund abgezogene und mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln, wie auch eben so viel Zucker, schlaget drey oder vier Eyer daran, rühret alles eine gute Viertel-Stund lang wohl untereinander, schmieret den Dorten-Model mit Butter ein, damit er nachmahl desto besser heraus gehe, giesset diesen Teig darein, und lasset ihn in einem Bach-Oefelein lind bachen; Wenn er fertig ist, so stürtzet den Model um, und sehet, daß ihr den Dorten unzerbrochen heraus bringet, machet alsdann ein dünnes Eiß darauf, und überstreuet solches mit klar-gestossener Zimmet.

2. Ein Krebs-Dorten, auf andere Art.

Mache ein Krebs-Euter, auch zwey Pfund gesottene und ausgeschählte Krebse, zwey paar Kälber-Briese, überschüpffe die Brieß, und hacke solche nebst den Krebsen klein, weiche ein wenig weisses Brod im Kern, und rühre es samt vier Loth Butter schön glatt ab, thue die Krebse und Brieß darzu/ auch Zucker, Zimmet, Citronat, Gewürtz, und drey Eyer daran, daß es eine linde Füll wird, alsdann von süssen Krebs- oder andern Teig den Dorten aufgesetzt/ eingefüllt/ und schön gelb abgebachen.

3. Ein Krebs-Dorten, noch anderst.

Nimm ein halbes Schock oder zwey Pfund Krebse, siede sie im Saltz-Wasser ab, mache die Schwäntze und Scheeren aus, hacke sie gantz klein, ziehe ein halbes Pfund Mandeln ab, hacke sie auch, schneide Citronat, auch Pomerantzen- und Citronen-Schalen, ingleichen Pfeffer, Ingber, Muscaten-Blumen, Cardamomen, und Zucker darunter, mische es alles untereinander. Man muß aus denen Krebs-Schalen ein halbes Pfund Krebs-Butter machen, und über die Helffte zu der Füll nehmen, auch vier bis fünff Eyer daran schlagen, daß die Füll nicht zu dünn wird; Sollten aber die Eyer nicht genug anfeuchten, so kan man ein wenig Wein daran schütten; Wenn der Dorten von dem süssen Butter-Teig aufgesetzet ist, so thue die Füll hinein, und die übrige Krebs-Butter oben darauf, stelle ihn im Ofen, und lasse ihn bachen; Wenn nun der Dorten fertig ist, so bestecke ihn mit Krebs-Scheeren, auch mit Pistazzien- und Pinien-Nüßlein, und trage ihn zu Tisch.

4. Ein Fisch-Dorten.

Siede einen zwey- bis drey-pfündigen Karpffen, oder einen andern Fisch, nach Belieben, aber nicht weich, nur daß man die Gräten heraus nehmen kan, hacke ihn klein, und lege ihn, samt etwas klein-gehackten Mandeln oder Pinien-Nüßlein, in eine Schüssel, auch Citronat, Zimmet, eine Hand voll geriebenes Eyer-Brod, Zucker, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen, würfflicht geschnittene Citronen-Schalen, und ein wenig Marck darzu, schlage zwey bis drey Eyer daran, doch daß die Füll nicht zu trocken ist, sonst kan man ein wenig Wein daran giessen, und von Krebs- oder andern süssen Butter-Teig einen Dorten-Boden anmachen, die Füll darein thun, oben zudecken, oder offen lassen, und wie einen andern Dorten bachen.

5. Ein Marck-Dorten.

Nehmet ein halbes Pfund schöner abgezogener Mandeln, stosset sie mit Rosen-Wasser klein ab, rühret ziemlich viel Zucker, und drey Viertel-Pfund schönes frisches wohl-gewässertes und klein-zerschnittenes oder abgeriebenes Ochsen-Marck darunter, stosset alles durcheinander, schlaget sechs Eyer daran, und rühret es ferner mit ein paar Hände voll Semmel-Mehl wohl ab; Leget dann in den Dorten-Model ein Blätlein von guten mürben Teig, dann sonsten kan man den Dorten nicht wohl gantz heraus bringen; Schüttet den Teig darein, setzet den Model in ein Bach-Oefelein, und lasset ihn bachen. Oder aber schlaget besagte Füll in einen Butter-Teig, formiret sie wie Raßiolen oder Kräpfflein, und bachet sie ab.

6. Ein Marck-Dorten, auf andere Art.

Nehmet sechs oder acht Dutzent Mandeln, schählet und stosset sie wohl, und feuchtet sie mit Milch an; Alsdann nehmet drey hart-gesottene Eyerdottern, reibet sie klein, und thut sie zu denen Mandeln, wie auch eine Hand voll geriebenes weisses Brod, Muscatenblüh, Cardamomen, Pfeffer, klein-geriebene Citronen-Schalen, und ein Pfund Marck. (Was an Marck abgehet, muß man mit Butter ersetzen, man kan auch wohl gar nur Butter nehmen.) Dieses alles setzet man auf Kohlen, lässet es heiß werden, und so bald es heiß ist, nimmt man es vom Feuer, thut etwas Zucker, nach Belieben, darzu, und wenn es erkühlet ist, schläget man drey

Eyer daran ; Machet folgends einen guten Butter-Teig, leget ihn, wie sonst, in eine Pfanne, thut vorbesagte Materie darein, giebt ihr unten und oben Feuer ; Wenn der Teig gar, so ist der Dorten fertig. NB. Man muß diesen Dorten essen wenn er noch warm ist.

7. Ein Fleisch-Dorten.

Schüpffe ein Stück Knödlein- oder Kalbs-Fleisch ein wenig ab, und hacke es gantz klein, weiche ein weisses Brod in Kern oder Raum, thue das gehackte Knödlein-Fleisch hinein, und würtze es mit guten Gewürtz, schlage ein paar Eyer daran, daß die Füll nicht zu dünn wird ; Thue Zucker und Zimmet daran, auch, wenn man will, Rosin und Weinbeere, schneide würfflichten Citronat, Mandeln, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, und mische alles untereinander ; Mache einen süssen Butter-Teig, schmiere den Schart mit Butter, thue den Teig, und dann die Füll, hinein, decke es zu, bestreiche selbigen mit Eyern, und bache ihn.

8. Ein anderer Fleisch-Dorten.

Man soll in ein Wasser ein wenig Schmaltz auch Saltz thun, und in einer Pfannen sieden lassen, dann Mehl in eine Schüssel, und das siedende Wasser hinein schütten, Eyer daran schlagen, zuckern, und einen Teig daraus machen, daß man ihn wälchern kan, zum ersten den Boden, so groß man will, dann den Deckel darüber, mache den Boden nicht zu dünn / hernach nimm ein kälbernes ausgeädertes und sauber gewaschenes Fleisch, auch einen Speck, setze solches zum Feuer, und lasse es sieden, so lang als harte Eyer, es muß aber nicht gesaltzen werden ; Dann thue es heraus, und wenn es erkaltet ist/ so hacke es mit dem Speck, thue geriebenes Brod, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blumen und Saltz daran, schneide rindernes Marck würfflicht, giesse Fleischbrüh daran, zuckere es, rühre alles wohl untereinander, und schütte es auf den Boden in den Schart ; Wenn man will, kan man harte Eyer mit den Dottern auf das Gehäck setzen, und auf jeden Dottern ein Schnitzlein Marck, dann den Deckel fein genau darüber, daß die Fleischbrüh nicht heraus rinnet ; Mache ein kleines Löchlein oben in den Deckel, daß man mit einem Triechterlein noch ein wenig Fleischbrüh daran giessen kan; Wenn es nöthig ist, so bestreiche den Dorten mit Eyerdottern, und lasse ihn langsam bachen. So es beliebet, kan man auch ein wenig Wein daran giessen.

9. Ein Speck-Dorten.

Nehmet ein halbes Pfund frischen Speck, der nicht gesaltzen ist, siedet ihn in Wasser, daß er weich wird, und lasset ihn kalt werden; Alsdann stosset ihn in einem Mörßner gar wohl, weichet von zwey Semmeln die Brosam in Milch, drucket selbige aus, und stosset sie auch mit; Wenn es wohl gestossen ist, so schlaget vier Eyer und vier Eyerdottern daran, zwey Löffel voll Milchram, eingemachte klein-geschnittene Citronen-Schalen, Zucker und Gewürtz, alsdann machet einen mürben Teig an, wälchert ihn dünn aus, leget ihn in den Model, giesset den angemachten Speck darein, streuet Zucker darauf, zieret ihn aus, wie es beliebet, und lasset ihn bachen.

10. Ein Leber-Dorten.

Lege eine Kalbs-Leber ins Wasser/ daß solches das Blut recht ausziehet/ hacke sie klein, thue Butter in eine Pfanne, und röste die Leber darinnen, daß sie ein wenig trocken wird, nimm Saltz, Pfeffer, Ingber, Zucker, Zimmet, Rinds-Marck, Weinbeere, und klein-geschnittene Mandeln, thue alles zusammen in eine Schüssel, und schlage drey bis vier Eyer daran; Sollte es aber noch zu trocken seyn, so kan man ein wenig Fleischbrüh daran schütten. Hierauf mache einen aufgesetzten Dorten von Dötterlein- oder Butter-Teig in einen Schart, fülle das untereinander gerührte in den Dorten, bestreue ihn oben auf mit Zucker, und lasse ihn schön gelb bachen.

NB. Der aufgesetzte Dorten darff aber nicht zugedeckt werden.

11. Ein Lungen-Dorten.

Siede eine Kalbs-Lunge fein weich, lasse sie kalt werden, und hacke selbige klein; Hernach röste ein geriebenes Eyer-Brod in Butter, lege es in einen Napff, auch Weinbeere, Rosin, klein-gestossene Mandeln, Zucker, Zimmet, Ingber, Saltz, und drey Eyer darzu, giesse ein wenig Wein daran, und rühre alles untereinander; Hierauf mache einen Butter-Teig in den Schart, fülle die angemachte Lunge hinein, und bache den Dorten schön gelb herab. NB. Man kan diese und alle andere Dorten auch in kleine Schärtlein füllen, schön gelb heraus bachen, und als kleine Dörtlein aufsetzen.

12. Ein

12. Ein Niern-Dorten.

Nimm den Niern von einem Kalbs-Braten, mit dem Fetten, so daran ist, hacke es klein, auch Feigen, Mandeln, in Kern geweichte Semmel, Zucker, Ingber, Saltz, geschnittene Citronen-Schalen, und vier Eyer darunter; Wenn die Füll zu dick seyn sollte, kan man einen Kern daran giessen, mache einen süssen Butter-Teig in den Schart, und schütte die Füll hinein, lasse ihn gemach abbachen.

13. Ein Butter-Dorten.

Waschet anderthalb Viering, oder drey Achtel-Pfund, fein harter Butter (dann die weiche Butter ist zu allen diesen Teigen nicht dienlich) aus frischem Wasser; Machet selbige im Wasser rund zusammen, wälchert sie, vermittelst eines angefeuchteten Wälcher-Holtzes, jedoch nicht allzu dünn, aus; Schlaget sie hierauf in ein Tuch, und leget selbige in die Lufft, oder aber an einen kühlen Ort. Machet dann mit einem Seidlein, oder halber Maas Mehl, einem Ey, und so viel Wasser als nöthig, einen Teig an, wircket ihn ab, daß er wohl zähe wird; (wiewohl man auch, nach Belieben, das Ey davon lassen kan,) Lasset hierauf besagten Teig eine Weile ruhen, wälchert nachmahl ein länglichtes Blat daraus, leget die Butter in die Mitte darauf, daß ohngefehr auf beyden Seiten ein dritter Theil von dem Teig leer bleibe, schlaget selbiges über den Butter hinauf, und sodann wieder noch einmahl, daß die Butter nicht aufeinander komme, sondern jedesmahl der Teig darzwischen liege; Dann muß man ihn auf der Seiten wohl vermachen, daß die Butter im Wälchern nicht heraus dringe; Alsdann wälchert selbigen, wie zuvor, länglicht aus, und schlaget ihn wieder etlichemahl hinauf; Fasset hernach den Teig oben an, und werffet ihn herüber, daß das Obere auf die Seiten komme; Wälchert selbigen nachmahl länglicht, werffet ihn abermahl, wie gedacht, und wälchert ihn noch einmahl aus; Formiret dann davon, was beliebet, einen Dorten, Schlangen, oder auch eine Pasteten. In die Dorten oder Schlangen, kan man eine süsse Füll von Mandeln-Zeug, oder aber allerley Früchte, wie in denen folgenden beschrieben werden wird, einfüllen. Von denen Pasteten ist im Vierten Theil gehandelt worden, und also hier zu wiederholen unnöthig. Man muß aber zur Sommers-Zeit diesen und andere Butter-Teige im Keller, oder aber an einem andern kühlen Ort an- und zusammen machen.

14. Ein Butter-Dorten, auf andere Art.

Nehmet ein Mehl, gieſſet ein wenig Waſſer darein, thut etwas Schmaltz darzu, laſſet es warm werden, ſchlaget ein Ey daran, machet davon einen glatten und linden Teig an, ſo ſich ziehen läſſet, ſaltzet, und laſſet ihn eine Weile liegen, breitet dann ein weiſſes reines Tuch über einen groſſen Tiſch, beſtreuet es ein wenig mit Mehl, und ziehet den Teig aus wie ein Papier; Laſſet dann ein Schmaltz oder auch eine Butter zergehen, aber ja nicht zu heiß werden, und ſtreichet ſie mit einem Pinſel über den Teig; Streuet klein-geſtoſſene Zimmet, Zucker, und ſo es beliebet, klar-geriebene Mandeln darauf, ſchneidet den Teig neben herum gleich ab, wickelt ſelbigen zuſammen wie eine Schlange, und laſſet ihn alſo gar langſam bachen.

15. Ein Butter-Dorten, noch anderſt.

Streuet in ein ſchönes Meht ſo viel Saltz als nöthig iſt, miſchet ein wenig ſüſſen Raum und vier Eyerdottern untereinander, gieſſet einen Löffel voll friſches Waſſer darzu; Wircket alles zu einen Teig ab, doch daß er nicht zu hart werde, ſondern knetet ihn ſo lang und viel immerzu, bis er fertig iſt; Wälchert dann etliche Blätlein von dieſem Teig, ſo dünn, als er ſich treiben und ziehen läſſet, beſtreichet zwey derſelben mit Butter, Zimmet und Zucker, oder auch einer Füll von Corinthen oder Weinbeeren, Zibeben, gehackten Mandeln, und einen Löffel voll ſüſſen Wein, zuſammen gemacht, und ſo lang geſotten, bis keine Brüh mehr daran iſt; Leget beſagte Blätlein aufeinander, beſtreichet wieder andere, leget ſie ebenfalls darauf, und ſofort, ſechs, acht, zehen / und mehrere, oder wie es gefällig iſt; So viel man aber dieſer mit Füll überſtrichener Blätlein aufeinander leget, ſo viel muß man auch andere nur allein mit Butter beſtrichene oben darauf legen; Oder man kan auch zwey etwas dicker ausgewälcherte Blätlein zum Boden gebrauchen, mit der Butter und Füll beſtreichen, und ſodann viele andere Blätlein, jedoch ohne Füll, darauf legen. Wenn man ſie nun bachen will, machet man einen Creutz-Schnitt oben darauf, beſtreichet ſie mit Butter, ſetzet ſelbige in das Bach-Oefelein, und läſſet ſolche alſo bachen bis ſie fertig ſind.

16. Ein Butter-Dorten, auf andere Weiſe.

Nehmet ein halbes Pfund Mehl, eben ſo viel harter und zuvor wohl ausgewaſchener Butter, ſchneidet ſelbige zu Stücklein; In das Mehl

gieſſet

giesset vier Löffel voll Wein, schlaget ein Ey daran, wircket es untereinander, wälchert zwey runde Plätze daraus, und setzet sie im Keller, daß der Teig erstarre; Machet indessen eine kräfftige Füll mit gehackten Mandeln an, mischet, nach Belieben, Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, ein wenig Trisanet, Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh darunter, feuchtet sie mit ein wenig süssen Wein an, leget solche unten auf einen Platz, und schlaget sodann den andern darüber, schneidet ihn aber zuvor schön zierlich aus, bestreichet selbigen mit einem zerklopfften Ey; Setzet den Dorten in das Bach-Oefelein, und lasset ihn in einer gleichen Hitze abbachen.

NB. Wenn es beliebet, kan man auch Prinellen, Weixeln, oder Zibeben in Wein und Zucker dünsten, und auf die gestossene oder gehackte Mandeln, an statt der vorigen Füll, legen, mit Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen bezieren, den Teig, besagter massen, darüber schlagen, mit Eyern bestreichen, und in den Ofen setzen.

17. Ein Butter-Dorten von süssen Teig.

Machet von drey Viertel-Pfund des schönsten Mehls, zwey Eyern / drey Achtel-Pfund Zucker, einem halben Pfund Butter, und drey Löffel voll Rosen-Wasser, einen Teig an, wälchert selbigen zu zweyen Plätzen, deren jeder etwan eines Fingers dick seye; Leget die Füll von gehackten Mandeln, Zucker, Citronat, und Pomerantzen-Schelffen, zusammen gemachet, auf den einen dieser Plätze, decket sie mit dem andern zu, schneidet in die Runde herum kleine Schnittlein, bestreichet den obern Platz entweder mit einen Weissen vom Ey, oder aber einem zuvor verklopfften gantzen Ey; Setzet diesen Dorten im Ofen, bestreichet ihn, wenn er fast halb gebachen ist, noch einmahl, und lasset ihn sodann ferner bachen, bis er gantz fertig ist.

18. Ein Butter-Dorten von süssen Teig, auf andere Art.

Nehmet drey Viering, oder drey Viertel-Pfund, schönes Mehl, ein gantzes Ey und einen Eyerdottern, drey Achtel-Pfund schönen Zucker, ein halb Pfund Butter, machet aber den Teig darzu, des Abends zuvor, auf diese Weise an: Lasset die Butter über einer gantz gelinden Glut nur ein wenig zerschleichen, aber nicht heiß werden, dann rühret das Mehl, zusamt dem Zucker wohl untereinander, giesset die zerschlichene Butter, und drey Löffel voll Rosen-Wasser, oder Wein, darein, wircket den Teig schön

zusammen, und lasset ihn aufgeballet über Nacht im Keller stehen ; Des andern Tages wircket, wie bey dem vorigen, zwey Plätze daraus, lasset sie nochmahlen, etwan zwey Stunden lang, im Keller stehen, bis sie recht erhartet sind ; Leget dann eine beliebige Füll von Mandeln, oder Rosin und Weinbeere, darauf, und verfertiget ihn, wie den zuvor beschriebenen. Schneidet den Dorten aber, wenn er gantz fertig ist, neben herum mit denen darzu gehörigen Eisen zierlich aus, daß er oben herum schön gespitzelt seye, überstreichet selbigen mit zerklopfften Eyerdottern, setzet ihn in den Ofen, und lasset ihn bachen.

19. Ein Butter-Dorten von süssen Teig, noch anderst.

Waschet ein halbes Pfund Butter, so lang, bis keine Milch mehr darinnen ist ; Stosset ein Viertel-Pfund Zucker gar klar, und machet mit einem halben Pfund schönen Mehl, wie auch mit Wein, und einem Ey, einen Teig an, wälchert zwey runde Plätze, so groß als es beliebig ist, aus dem halben Theil desselben, leget eine Füll darauf von Citronat, eingemachten Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, geschnittenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen und Zibeben zusammen gemacht, und mit süssen Wein nur etwas weniges angefeuchtet, damit es keine Brüh seye ; Schlaget von dem andern Theil des Teiges, wenn er ebenfalls ausgewälchert worden, einen Deckel darüber, drucket den Teig um und um wohl zu, spitzelt ihn mit einem Messerlein aus ; Setzet diesen also verfertigten Dorten in ein wohl erhitztes Bach-Oefelein, und überstreichet ihn, wenn er eine Stund lang gebachen, mit einem Eyerdottern.

20. Ein Butter-Dorten, oder Butter-Blätter, von süssen Teig, auf andere Weise.

Die Butter, und zwar ein Viertel-Pfund derselben, wird mit Rosen-Wasser wohl ausgewaschen / ein Ey daran geschlagen, nach Belieben gezuckert, und so viel schönes Mehl daran gerühret / bis sie sich wälchern lässet ; Dann wälchert einen Platz, eines halben Fingers dick, und schneidet oben auf zierliche Blumen darein, oder drucket sie mit dergleichen blechenen Mödeln aus ; Uberstreichet ihn mit einem Ey, so mit Zucker und Rosen-Wasser vermischet worden ; Bestreuet dann ein Blech mit Mehl, setzet diesen Dorten darauf, und lasset ihn in einem Oefelein abbachen.

NB. Wenn

NB. Wenn es beliebet, kan man auch in diesen Teig ein wenig Gewürtz mit einwircken, als klein-gestossene Zimmet, Cardamomen und Muscaten-Nüsse; Man mag auch diesen Dorten, wenn er bereits gebachen und aus dem Ofen kommen ist, noch einmahl mit ein wenig Zucker-Wasser / oder aber mit einem Ey überstreichen, dann also bald mit klar gestossener Zimmet bestreuen, und bey dem warmen Ofen ertrocknen lassen.

21. Ein Butter-Dorten, oder Butter-Blätter, von süssen Teig, auf noch andere Art.

Zu einem halben Pfund Mehl wird ebenfalls ein halbes Pfund Butter genommen, und nicht gar zwey gantze Eyerdötterlein unter das Mehl gerühret, alsdann die Butter darein geschnitten, etwas weniges süsser oder auch nur anderer gemeiner Wein darzu gegossen, Zucker darunter gerühret, und alles wohl durcheinander abgewircket, ausgewälchert, und nach Belieben, Dorten, Kräpfflein, oder zierlich-geschnittene Blätter, wie es beliebet, daraus gemachet, eine Füll von gehackten Mandeln, Zimmet, Zucker, und allerley guten Gewürtz darein gefüllet / die Dorten, Kräpfflein oder Blätter, mit Eyern überstrichen / klar-geriebene Zimmet darauf gestreuet, und im Ofen abgebachen, wie schon gedacht.

22. Butter-Dörtlein von noch einem andern süssen Teig.

Nehmet ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, und zwantzig Loth Butter; Machet mit Eyern einen Teig daraus, und formiret davon kleine runde Dörtlein; Verfertiget eine Füll darein, von Trisanet, Mandeln, Citronat, Rosinen, Weinbeeren oder Corinthen, und bachet sie in einer Dorten-Pfanne, oder in einem Bach-Oefelein, wie es beliebet.

23. Ein abgerührter gelber Butter-Dorten.

Rühre zwey Pfund Butter in einem tieffen Napff so lang, bis sie gantz weiß wird, wie ein Milchram, schlage zwantzig Eyerdottern, einen nach dem andern, daran, stelle solches mit samt der Schüssel in ein kaltes Wasser, oder in den Brunnen-Eymer, und lasse denselben halb in das Wasser hängen; Wenn der Butter starr worden ist / so nimm ihn heraus; Ists im Sommer, arbeite ihn im Keller, nimm aber einen Achtel-Metzen Mehl

auf

auf ein Bret, oder ein wenig mehr ; Wircke die Butter mit Eyern darein, daß es ein lindes Teiglein werde, wälchere zwey Blätter daraus ; Lege auf den Boden die Füll von eingemachten Sachen / oder was man will ; Thue den Deckel auf ein Blech oder Bret, drucke oder schneide ihn schön aus, schlage selbigen über die Füll, bestreiche ihn, und bache selbigen im Ofen, und ziehe, nachdem der Dorten heraus gebachen worden, ein weisses oder rothes Eiß darüber.

24. Süsse Blätter-Dorten.

Machet von Mehl und Eyern, nach Belieben / einen Teig an, schneidet ihn zu sechs oder acht Stücken, wälchert eines derselben zu einen runden Platz aus, bestreuet ein Pasteten-Blech mit Mehl, leget diesen Platz darauf, beschmieret selbigen über und über mit zerlassener Butter, streuet gestossene in Malvasier gelegene Mandeln, Rosin, Zimmet und Zucker darauf / wälchert einen andern Platz aus, und überleget diese Stücke damit, bestreichet und beleget ihn gleich den ersten, und dieses thut zum fünfften- oder siebendenmahl, nachdem ihr den Teig in viel oder wenig Stücke getheilet habt, bedecket endlichen die letzte Füll wieder mit einem Platz, überschmieret ihn mit einem zerklopfften Eyerdottern, und lasset es also bachen.

25. Süsse Butter-Blätter, oder süsse Butter-Küchlein.

Waschet ein Viertel-Pfund Butter mit Rosen-Wasser aus, schlaget ein Ey in ein Viertel-Pfund Mehl, wircket auch die [illegible] Butter darunter, zuckert sie nach Belieben ; Wälchert es dann zu Plätzen, so etwan eines kleinen Fingers dick sind, schneidet selbige mit Mödeln aus ; Bestreichet dann diese ausgeschnittene Blätter mit einem Ey, so mit Zucker und Rosen-Wasser vermischet worden, leget sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und lasset sie bachen. Wenn es beliebet, so kan man auch unter diesen Teig allerley Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen und Muscaten-Nüsse mit einwircken, auch nachmahl diese Butter-Küchlein, wenn sie aus dem Ofen kommen, noch ein wenig mit Eyern überstreichen, mit klarer durchgesiebter Zimmet bestreuen, und bey dem Ofen ertrocknen lassen.

26. Süsse

26. Süsse Butter-Blätter, oder Butter-Küchlein, auf andere Art.

Schlaget in ein halbes Pfund Mehl zwey Eyerdötterlein, schneidet ein halbes Pfund Butter darein, und wircket es alles durcheinander wohl ab; Giesset zwey oder drey Löffel voll süssen Wein, oder aus Ermanglung desselben, einen andern guten Wein darzu, zuckert es nach Belieben, und wircket es ferner ab, wälchert den Teig so dick, als etwan zwey Messer-Rucken seyn mögen; Schneidet mit denen darzu gehörigen Mödeln allerley Laub- oder Blumen-Werck daraus, leget selbige auf ein Blech, und bachet sie wie die gleich zuvor beschriebene.

Etliche nehmen zwöff Loth Mehl, vier Loth Zucker, und acht Loth Butter, zu diesem Teig, und verfertigen ihn auf die gleich jetzo besagte Art.

NB. Aus diesem Teig kan man auch allerley Dorten und mit Mandeln gefüllte Kräpfflein machen.

27. Ein Coppenhagenischer Butter-Dorten.

Verlasset zwey Pfund frische Butter, daß die Milch davon komme, lasset es ein wenig stehen, daß es gefället, und das Unreine sich auf den Boden setzet, dann giesset das Helle herab, stosset oder reibet einen Viering Piscoten, giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, und thut es zu der durchgeseyheten Butter, auch einen Viering Zucker, ziemlich viel gestossene Zimmet, und das Gelbe von einer Citronen darzu, setzet es alles untereinander zum Feuer, und lasset es zu einem Koch sieden, es muß aber alleweil gerühret werden; Wenn es eine Weile gesotten, so nimmt man es vom Feuer weg, läßt es eine Weile stehen, damit die gröste Hitze davon gehe, und rühret drey bis vier Eyerdottern darein, wälchert ein Stück Butter-Teig ziemlich dünn aus, leget ihn in eine mit Mehl bestreuete Dorten-Pfanne, alsdann die Füll darauf, einen dünnen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreuet ihn mit Zucker, und lässet ihn bachen.

28. Ein Eyer-Dorten.

Das Gelbe von Eyern rühret mit einer Mandel-Milch wohl ab, lasset sie ertrocknen und verseyhen, wie einen Eyer-Käs oder Eyer-Milch; Es ist aber nichts daran gelegen, wenn gleich die Mandel-Milch über Nacht ste-

het, dann sie wird davon nur desto kräfftiger ; Rühret dann noch ein paar andere Eyerdottern, zusamt einem Löffel voll guten süssen Kern oder Raum, und etwas Butter unter die bereits zuvor mit der Mandel-Milch abgerührte und verseyhete Eyerdottern ; Zuckert sie, mischet, nach Belieben, Weinbeere darunter ; Machet einen schönen aufgesetzten Hafen von Teig, schlaget erstbesagte Eyer-Füll darein, und lasset sie bachen.

29. Ein Eyer-Dorten, auf andere Art.

Lasset ein Stück Butter, so groß als zwey Hüner-Eyer, kühl zerschleichen, zerklopffet sechs Eyer, rühret sie unter die Butter ; Setzet solche in einer Pfannen auf ein gelindes Kohl-Feuer, lasset sie ein wenig warm werden, und rühret immerzu, damit sie nicht butzigt werden ; Zuvor aber weichet die Brosam von einer Semmel im Kern, daß sie wohl weiche ; Drücket besagte Brosam sodann aus, schlaget zwey Eyer daran, mischet das vorbesagte Eingerührte auch darunter, und alles sehr wohl durcheinander, daß es schön glatt wird ; Zuckert sie, streuet klar-gestossene Zimmet darein, giesset ein wenig Rosen-Wasser darzu, wälchert den Teig aus, formiret einen Dorten davon, giesset die Füll darein, und lasset ihn gemach bachen.

30. Ein weisser Eyer-Dorten.

Nehmet das Weisse von funffzehen Eyern, zerschlaget sie wohl, saltzet solche ein klein wenig, thut so viel Milch, als der zerklopfften Eyer, und ein halbes Pfund gestossener Mandeln darzu, treibet sie durch ein Sieb; Mischet es hernach alles zusammen, und ein halbes Pfund Zucker darunter; Machet einen Boden wie zu den andern Dorten, schüttet sie darein, und lasset selbige bachen. NB. Bey diesen dreyerley Eyer-Dorten ist annoch zu erinnern wohl nöthig, daß der Boden zu selbigen von Mehl, und gantzen Eyern, oder aber von Mehl und lauter Eyerdottern mit Zucker und Rosen-Wasser vermischt, angemacht werden müsse, wie solcher Teig in diesem Theil, bey den Frücht-Dorten deutlicher beschrieben zu finden.

31. Ein gerührter Dorten.

Rühret vier Loth frisches Schmaltz eine halbe Stunde lang, bis es weiß wird ; Schlaget alsdann sechs gantze Eyer, und zwey Eyerdottern, eines nach dem andern, hinein, thut ein halbes Pfund Mehl, drey Löffel

voll

voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, und drey oder vier Löffel voll guter Hefen, zwey Löffel voll Milchram, alles nach und nach hinein rühren, schmieret den Schart wohl mit Butter, giesset den Teig hinein, daß er ein wenig über halb voll wird, und setzet ihn auf den Ofen, daß er gehet, lasset ihn eine halbe Stund bachen. NB. Man kan auch vier oder sechs Loth klein-gestossene Mandeln und Zucker, nach Belieben daran thun.

32. Ein gerührter Dorten, auf andere Art.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, sechs Loth Zucker, anderthalbe Löffel voll Kern, zwey Löffel voll Heffen, acht Eyer, und mache ihn, wie oben gemeldet worden.

33. Ein gerührter Dorten, noch anderst.

Man nimmt einen Viering frisches Schmaltz, rühret selbiges in einer Schüssel eine gute halbe Stund ab, darnach schlaget zehen Eyer, eines nach dem andern, daran, saltzet es ein wenig, giesset Rosen-Wasser, Zucker, drey Löffel voll Heffen, vier Löffel voll Kern, zehen Löffel voll des schönsten Mehls daran, daß es ein hübsches Teiglein wird, schmieret den Dorten-Model mit Butter, giesset den Teig darein, doch nicht zu voll, lasset ihn ein wenig vor den Ofen gehen, alsdann im Oefelein bey einer halben Stund gemach bachen, doch nicht zu braun, daß er einen Mandel-Dorten gleich siehet, streuet sodann Zucker darauf, so ist er fertig.

34. Gerührte Dörtlein.

Rühret ein halbes Pfund Schmaltz, funffzehen Eyer gewärmet, sieben Löffel voll Heffen, neun Löffel voll Kern, neun Löffel voll Zucker, ein Pfund Mehl, alles, wie oben gemeldet worden, untereinander, und füllet es in die mit Schmaltz geschmierte Mödel, und bachet es.

35. Ein Heffen-Dorten.

Zu einem Pfund Mandeln, nimmt man ein Viertel-Pfund Schmaltz, rühret es wohl ab; Dann nimmt man acht Eyer, schläget eines nach dem andern hinein, wenn solche verrühret sind, so thut zwey oder drey Löffel voll Kern darein, daß es aber ja wohl durcheinander gerühret wird, dann

giesset wohl abgewässerte Heffen, so viel als man glaubet nöthig zu haben, darzu, daß der Teig gehen kan, und saltzet es; Wenn man will, so kan man auch Krebs-Butter nehmen, zergehen lassen, und hinein thun. Wenn man Krebs-Butter nimmt, so darff man es nicht viel mehr rühren, dann sonsten wird es wieder weiß, und muß sie gantz auf die letzte hinein kommen, auch muß man von dem andern Schmaltz desto weniger nehmen; Wenn nun die Eyer im Schmaltz, Milch und Heffen sind, so thut man das Mehl hinein, nemlich ein Pfund, daß es wohl mit gerühret wird, dann die klein zerstossenen Mandeln, und wie schon gedacht, letztlich die Krebs-Butter; Hernach schmieret man einen Dorten-Model wohl mit Butter, schüttet den Teig hinein, lässet ihn auf einen Ofen gehen, bis er voll ist, alsdann bächt man ihn schön gelb und gantz gemach; Wenn man diesen Dorten auf die Tafel giebt, so streuet man Zucker darauf.

36. Ein Eyer-Käs- oder Eyer-Milch-Dorten.

Erstlich machet eine gute Eyer-Milch oder einen Eyer-Käs, wie solcher in dem Eilfften Theil Num. 55. und folgends beschrieben worden; Lasset ihn zuvor wohl erkalten, und in ein Tuch geschlagen / wohl austrocknen; Treibet selbigen hernach durch einen Durchschlag, wie das in dem andern Theil Num. 35. befindliche Maden-Mus, damit er schön und glatt werde; Mischet in einem Mörsel eine gute Butter, so groß als ein Ey, und einen oder zwey Löffel voll süssen Kern oder Raum darunter / zuckert sie, streuet kleine Weinbeerlein oder Corinthen darein / und rühret alles wohl untereinander; Füllet es dann in einen Dorten-Teig, wie bey denen vorhergehenden allbereits gemeldet worden; Streuet Zucker darauf, und lasset ihn bachen, so bekommt er ein braunes Häutlein, und wird gut und wohlgeschmack seyn.

37. Ein Eyer-Käs- oder Eyer-Milch-Dorten, auf andere Art.

Nehmet vier Eyer, ein Seidlein, oder halbe Maas Kern und Rosen-Wasser, und machet einen Eyer-Käs oder Eyer-Milch daraus; Wenn er erkaltet ist, so schlaget in einer Schüssel ein Ey daran, mischet klares Semmel-Mehl, ein Achtel-Pfund gestossene Mandeln, Zucker und Trisanet darunter, rühret sie wohl durcheinander; Sollte es zu dick seyn, so giesset noch ein wenig Rosen-Wasser darzu. Machet einen Hafen von Eyern

an,

an, wie zu andern Dorten, füllet sie hinein, leget einen ausgeschnittenen Deckel darauf; und lasset es also bachen.

38. Ein Mandel-Dorten.

Siehe ein Pfund Mandeln ab, stosse sie mit Rosen-Wasser wohl klein, nimm ferner ein halbes Pfund durchgesiebten Zucker, schlage sechs gantze Eyer, und eben so viel Eyerdottern, in einen Topff oder Hafen, schütte den Zucker darein, und klopffe es also drey Viertel-Stunden lang; Giesse dieses wohl gemach an die Mandeln, und rühre alles noch ferner eine Viertel-Stund; Schmiere den Model mit Butter, schütte den besagter massen zusammen gemachten Mandel-Teig darein, und lasse ihn bachen.

39. Ein Mandel-Dorten, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund mit Rosen-Wasser klar-abgeriebener Mandeln, fünff Achtel-Pfund Zucker, und zwölff gantze Eyer, oder acht gantze Eyer und vier Dottern; Machet diesen Teig an, wie den gleich vorher beschriebenen, rühret ihn aber eine gantze Stunde lang, ohne Stillhalten, und zuletzt, wenn er gleich in den Model eingefüllt werden soll, thut zwey Loth klargestossenes oder geriebenes Semmel-Mehl darunter.

40. Ein Mandel-Dorten, auf eine noch andere Art.

Man nehme ein halbes Pfund Mandeln, stosse oder reibe sie ab; Werden sie gestossen, so muß solches mit Rosen-Wasser geschehen, bis die Mandeln wohl klein seyn, und je weniger Rosen-Wasser zum abstossen genommen wird, je besser ist es, damit sie schön trocken bleiben, dann reibet man von einer Citronen die Schelffen zart herab, klopffet vier Eyerdottern und drey gantze Eyer in einem Häfelein wohl ab, rühret ein Viertel-Pfund durchgesiebten Zucker darein, und klopffet es miteinander so lang ab, bis es fast wie ein Milchram wird / dann thut die abgestossenen Mandeln in eine etwas flache Schüssel, streichet sie mit einem Löffel wohl auseinander, rühret die zerklopfften Eyer und Zucker allgemach darunter, und zuletzt auch die geriebene Citronen, ingleichen, so es beliebet, ein wenig gröblicht-gestossene Zimmet, dann wird der Model mit Butter geschmieret, dieser Teig darein gegossen, und abgebachen.

41. Ein Mandel-Dorten, auf andere Weise.

Weiche ein halbes Pfund Mandeln in ein Röhren-Wasser, ziehe ihnen die Schelffen ab, stosse sie in einem Mörsel, giesse aber ein Rosen-Wasser darzu, damit sie nicht ölicht werden; Schütte selbige in eine Schüssel, thue anderthalb Viering oder drey Achtel-Pfund Zucker, und etwas von geriebenem Semmel-Mehl darzu, schlage zehen oder eilff Eyerdottern daran, mische etwas von gestossener Zimmet darunter, rühre alles wohl untereinander, giesse noch ein wenig Rosen-Wasser nach, damit der Teig nicht zu dick werde; Schmiere dann ein Schärtlein von Blech mit Butter, schütte den Teig darein, setze es in ein Oefelein, und lasse den Dorten gantz gemach bachen. Nimm dann selbigen heraus, übereise oder bespiegle ihn, und lege, der Zierde nach, Mandeln und Citronat darauf.

42. Ein Mandel-Dorten, noch anderst.

Man nimmt ein Pfund mit Rosen- und Zimmet-Wasser abgestossener Mandeln, vier gantze Eyer, und zwey, oder auch wohl vier, zerklopffte, und den Mund nach gezuckerte Dötterlein, rühret diesen Teig bey einer halben Stund, immer auf einer Seiten wohl ab, bestreichet den Model mit Butter, giesset den Teig darein, doch also, daß der Model über die Helffte nicht voll seye, und lässet also den Dorten, gleich denen vorigen, gemach bachen; Beliebet es, so kan man einen Spiegel von Zucker, Rosen- und Zimmet-Wasser, darüber machen, und sodann selbigen mit gefärbten kleinen Bisam-Zucker überstreuen.

43. Ein Mandel-Dorten, noch auf eine andere Art.

Nimm ein halbes Pfund klein abgeriebene Mandeln, und vier wohl-zerklopffte Eyer; Rühre ein Viertel-Pfund klar gestossenen Zucker unter die Eyer, alsdann die Mandeln, ein wenig Semmel-Mehl und so viel Trisanet, als beliebet; Fülle dann diesen Mandel-Teig in ein mit Butter bestrichenes Schärtlein, und lasse ihn bachen, wie bereits bey denen vorigen gedacht worden.

44. Ein

44. Ein Mandel-Dorten, auf andere Manier.

Stosset ein Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab, rühret sechs Loth klar gestossenes und durch ein Beutel-Sieblein geräiteltes Stärck-Mehl, wie auch ein halbes Pfund auf gleiche Art durchgesiebten Zucker darunter; Schlaget im währenden solchen Rühren sechs oder sieben gantze Eyer, und zwar eines nach dem andern daran; Rühret es ferner eine starcke halbe Stunde, schmieret den Schart mit Butter, giesset den Teig darein, und lasset ihn bachen. NB. Dieser Dorten wird noch besser, wenn die Eyer zu erst, dann der Zucker, samt den Mandeln, und zuletzt das Stärck-Mehl darein, und untereinander abgerühret werden.

45. Ein Mandel-Dorten, noch anderst.

Nehmet ein Pfund mit Rosen-Wasser abgestossener Mandeln, zerklopffet zu erst sechs oder acht gantze Eyer, nachdem sie nemlich klein oder groß sind, sehr wohl; Rühret bey einer guten Viertel-Stund ein halbes Pfund klar-durchgesiebten Zucker darein, bis es schön gistet, rühret dann ebenfalls die Mandeln, fast eine gantze halbe Stund lang, darunter; Schmieret den Schart oder Model mit Butter, schüttet den Teig darein, und lasset also den Dorten gantz langsam bachen; Verguldet ihn auf der Seiten, zerstosset einen rothen/ blauen und weissen Zucker-Candi etwas gröblicht, räitelt das melbichte mit einem reinen Tuch ab, so wird es schön gläntzend, und streuet sie auf den Dorten, wenn der Spiegel annoch frisch und weich ist.

46. Ein Mandel-Dorten, noch auf eine andere Weise.

Ziehet von einem halben Pfund Mandeln die braune Schelffen ab, waschet sie aus Röhren-Wasser, stosset sie in einem Mörsel mit Rosen-Wasser klein ab, weichet eine Semmel-Brosam in guten Raum oder Kern ein, drucket sie nachmahl wieder genau aus, schlaget zwey oder drey Eyerdottern, und ein gantzes Ey daran, thut eines Eyes groß Butter darzu, zuckert sie, daß es wohl süß wird, streuet Zimmet darein, und stosset alles mit den Mandeln durcheinander. Machet dann einen guten Teig von Eyerdottern, Mehl und Zucker an, treibet selbigen so groß und breit aus, als ihr ihn verlanget, und zwar etwan eines starcken Messer-Rucken dick, leget den

aus-

ausgetriebenen Platz auf ein mit Butter geschmiertes Blech, streichet die Mandeln artig darauf, lasset aber den Teig zu beyden Seiten eines Daumens breit fürgehen, streichet selbigen neben hinauf, und setzet ihn in einen mit Butter bestrichenen Schart; Machet, nach Belieben, einen Deckel darüber, wiewohl es eben nicht nöthig ist; Setzet dann diesen Dorten zusamt dem Blech in ein Oefelein, lasset ihn bey einem gleichen Feuer bachen; Hernach machet einen schönen glatten Spiegel von Zucker und Rosen-Wasser darüber, und zieret ihn nach Gefallen.

47. Ein Mandel-Dorten, wieder anderst.

Schähle ein halbes Pfund süsse Mandeln, und stosse sie mit Kern oder süssen Raum ab, doch nicht so klar, wie sonsten zu einem Mandel-Dorten; Zwiere die gestossene Mandeln mit kalten Kern oder Raum an; Lasse es bey dem Feuer zu einem Brey oder Mus kochen; Nimm es hernach vom Feuer, und wenn es erkaltet ist, so schlage acht Eyerdottern aus, zerklopffe selbige wohl, rühre sie unter die Mandeln, so zu einem Mus gesotten sind, samt einem Achtel-Pfund zerlassener Butter, auch, nach Belieben, Zucker, Zimmet, und Rosen- oder Zimmet-Wasser; Zuletzt kan etwas von Eyer- oder andern weissen geriebenen Brod mit hinein gerühret werden; Zuvor aber wird ein Butter-Teig angemacht, auf nachfolgende Art: Nimm einen Seidlein-Becher voll Mehl, fünff Eyerdottern und ein gantzes Ey, auch einen Viering Butter, und mache alsdann den Teig ferner mit süssen Wein oder Rosen-Wasser an. Hernach schmiere den darzu gehörigen Dorten-Schart mit Butter, lege lange Streiffen von Papier Creutz-weiß in den geschmierten Schart; Hierauf wälchere den Teig aus, richte ihn in den Dorten-Schart, schütte diese Füll darein, bedecke aber diesen Dorten mit keinen Deckel, und lasse ihn bachen. Wenn der Dorten fertig ist, so hebe ihn bey denen Papier-Streiffen aus dem Model, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

48. Ein weisser Mandel-Dorten.

Leget ein Pfund Mandeln etliche Stunden in ein kaltes Wasser, bis sich die Schelffen herab ziehen lassen; Waschet sie dann wieder aus einem frischen Wasser heraus, trocknet solche ein wenig mit einem Tuch ab, alsdann stosset oder reibet sie mit Rosen-Wasser wohl klein; Rühret ein halbes Pfund klar gestossenen und durchgesiebten Zucker darein, schlaget das Weisse

von

von zehen oder zwölff Eyern daran, man kan auch wohl ein paar Eyerdötterlein mit hinein fahren lassen, und solches bey einer guten halben Stunde rühren; Alsdann mischet Gewürtz, als Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet, ingleichen auch klein geschnittenen Citronat, und etwas weniges von eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darunter; Giesset den Teig in den Schart, schmieret aber den Schart zuvor wohl mit Butter, und lasset ihn genau bey anderthalb Stunden bachen; Machet aber den Ofen nicht gar zu heiß, sonst werden sie bald braun; Wenn nun der Dorten aus dem Schart genommen, und abgekühlet ist, mag man ihn gleich mit einem Weissen vom Ey, oder Eiß-Spiegel, überziehen, mit Blumen belegen, und vergulden, auch, so es beliebet, Spitzen von Marzepan- oder aber von Tragant-Zeug herum machen. Es ist aber bey allen Dorten dieser Vortheil zu beobachten, daß man mit dem Schart recht umzugehen wisse, damit die Dorten gerne heraus gehen; Man leget nemlich eine Butter in den Schart, lässet solche in einem Oefelein stehen, bis sie gantz zerschlichen ist, und nachmahl in dem Schart um und um lauffen, daß er überall schmaltzig werde; Dann seyhet die Butter wieder heraus, setzet den Schart oder Model an ein kühles Ort, bis die Butter, sowohl neben als unten, über und über bestehet, und schüttet alsdann den Dorten-Zeug hinein; Auf solche Weise gehen alle Dorten gern aus den Mödeln, und zwar viel besser, als wenn sie mit Butter geschmieret werden; Oder man kan auch ein wenig klar geriebenes weisses Brod, welches durch einen Seyher zuvor muß geräitelt werden, auf den mit Butter geschmierten Model, sowohl auf den Boden, als auch neben herum an die Seiten streuen, so werden sie ebenfalls gar bald, ohne einige Bemühung, heraus gehen. NB. Wenn es beliebet, kan man Tragant- oder Marzepan-Spitzen herum machen. Wie die Tragant- oder Marzepan-Spitzen zugerichtet werden, wird in dem nachfolgenden Theil zu finden seyn.

49. Ein weisser Mandel-Dorten, auf andere Art.

Man nehme ein Pfund schöner weisser und mit Rosen-Wasser klar abgeriebener Mandeln, fünff Achtel-Pfund gestossenes Zuckers, und das Weisse von sechzehen Eyern geklopfft darzu; Rühret sie wohl unter die Mandeln und Zucker, mischet zwey Loth klar gestossenen Weck oder Semmel darein, zuvor aber machet diesen Teig an: Nehmet zwey gantze Eyer, ein wenig Zucker und Rosen-Wasser, rühret und klopffet sie wohl untereinander, alsdann auch so viel Mehl darunter, bis er sich wälchern lässet;

Wälchert hernach den einen Boden daraus, und einen langen Streiff neben herum zu legen, so hoch man selber will ; Dann kan man dieses lange Theil, nach Belieben / in einen Spitzen-Model drucken ; Es muß aber beydes wohl ertrocknen. Hierauf machet einen Gummi mit Rosen-Wasser an, beseuchtet oder bestreichet den Boden rings herum, mit einem Pinselein, richtet die Spitzen oder den Teig daran auf, und lasset selbige also wieder ertrocknen; Dann giesset man die Füll darein, schmieret das Blech mit Butter, setzet den Dorten darauf, und lässet ihn eine Stunde lang gemach bachen; Wenn er nun ein wenig erkaltet ist, übereiset man ihn nach Belieben, beleget den Dorten mit Citronat und Blumen, und verguldet ihn hier und dar, nach Gefallen. NB. So es gefällig ist, kan man auch eine schöne weisse Spitze von Tragant um den Dorten machen, zuvor aber solchen mit Gummi und Rosen-Wasser überstreichen.

50. Ein weisser oder auch gelber Mandel-Dorten.

Nimm ein Pfund abgezogener oder klein gestossener Mandeln, fünff Achtel-Pfund Zuckers, drey Loth angebrühetes und wieder abgedörrtes auch klein gestossenes und im Rosen-Wasser eingeweichtes Reisses, zehen oder zwölff wohl zerklopffte Weisse von Eyern, schütte selbige an den Reiß, Zucker und Mandeln, rühre alles wohl ab, so wird er schön leicht, dann je länger man diese Dorten rühret, je schöner sie werden ; Benetze dann den Model mit Butter, wie schon gedacht, giesse diesen Mandel-Zeug darein, und lasse ihn bachen.

Will man aber einen gelben Dorten machen, so nehmet zehen Eyerdottern und fünff gantze Eyer, der Mandeln aber, des Zuckers und des Reisses eben so viel, wie zu den weissen Dorten. So die Eyer groß sind, so kan man wohl ein paar Dottern, oder auch ein gantzes Ey und einen Dottern weniger nehmen ; Es lässet sich aber dieses so gar eigentlich nicht beschreiben, sondern man muß selber sehen, wie der Teig in der Dicke ist. Wenn nun also diese Dorten gebachen sind, so kan man einen rothen oder weissen Spiegel oder Eiß darauf machen, wie man will ; Soll der Spiegel roth seyn, so weichet man die rothen Flecklein, welche in der Apothecken Bezetta genannt werden, in ein Rosen-Wasser, und zwieret den schönsten durchgerädelten Zucker damit an, daß er in der Dicke wird wie ein Brey ; Wenn nun der Dorten in etwas erkaltet ist, so wird besagtes Eiß oder Spiegel darüber aufgetragen, und mit schön zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomerantzen-

und

und Citronen-Schelffen beleget, oder aber diese eingemachte Sachen gar klein und würfflicht geschnitten, und auf das Eiß gestreuet. NB. Zu diesen gelben Mandel-Dorten, kan man auch ein Pfund abgeriebener Mandeln, fünff Achtel-Pfund Zucker, zehen Eyerdottern und zwey gantze Eyer nehmen, dann nach dem Mund würtzen, und ferner zubereiten, wie gleich jetzo gedacht worden.

51. Ein schwartzer Mandel-Dorten.

Stosset ein Pfund abgezogener Mandeln, mit Malvasier, klein ab, zerklopffet sodann sechs Eyer, und rühret bey einer Viertel-Stund, drey Viertel- oder aber nur ein halbes Pfund Zucker darein; Mischet sodann die Mandeln, und letztlich zwey Hände voll geriebenes und durchgesiebtes Rocken-Brod darunter, rühret aber jedes eine gute Viertel-Stunde lang; Streuet zuletzt ein halbes Loth Negelein, und ein halbes Quintlein Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüh und dergleichen Nüsse, alles klein gestossen, darein, füllet sie in den Schart, und bachet es, wie schon gemeldet worden.

52. Ein Mandel-Dorten in einer Schüssel.

Ziehet ein halbes Pfund Mandeln ab, trocknet sie auf einem Tuch, stosset solche hernach mit Rosen-Wasser wohl klein; Schlaget in einer Schüssel vier Eyerdottern und drey gantze Eyer daran, rühret alles durcheinander, streuet Zucker darein, damit der Teig wohl süß werde, wie auch Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen, so viel man vermeynet nöthig zu seyn; Wäre der Teig nicht dünn genug, so kan man noch ein paar Eyer daran schlagen, und alles zusammen eine halbe Stunde lang ferner abrühren; Schmieret alsdann die Schüssel mit Butter, leget an den Boden derselben Oblaten-Blätlein, streuet Gewürtz darauf, hernach giesset den jetztbesagter massen zusammen gemachten Mandel-Teig darein, setzet die Schüssel auf eine Glut, und bedecket sie mit einer Stürtzen, Deckel, oder Blech; Leget Kohlen darauf, damit er oben schön liecht, braun werde, lasset ihn dann so lang bachen, bis er etwas hart wird; Gebet aber gute Achtung, daß die Schüssel nicht zerschmeltze.

53. Ein Mandel-Dorten, in einer Schüssel, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund Mandeln, stosset sie mit Zimmet- oder Rosen-Wasser ab / schlaget in einer Schüssel sechs oder acht Eyerdottern daran; Rühret sie eine halbe Stunde wohl ab, und so dann drey oder vier gantze Eyer mit samt den Weissen, ingleichen auch ein halb Pfund klar gestossenen und durchgeräbtelten Zucker, wie auch sechs oder acht Loth klein geschnittenen Citronat, Zimmet / Muscaten-Blüh und Cardamomen, nach Belieben; Doch muß man die Gewürtz gröblicht zerstossen, wohl darinnen sehen, doch alles in einer Schüssel unter einander mischen, selbige aber zuvor mit Butter schmieren, und also bey einer guten Stund entweder in einem Oefelein oder auch auf einer Kohl-Pfannen bachen lassen; Muß man aber auf die Schüssel, einen Schartfund eine eiserne Stürtzen, oder Deckel setzen, und Kohlen darauf legen; Oder man kan diesen Teig in einer Dorten-Pfannen, wann man will, in Schärtlein gegossen bachen. NB. Bey diesen und allen andern Mandel-Dorten, wo Brod darunter kommt, ist zu erinnern, daß selbiges nicht eher unter die Füll gerühret werden müsse, als gantz zuletzt, wann man den Model alsobald anfüllen und in den Ofen zum Bachen schieben will.

54. Ein Biscuit-Dorten.

Nimm fünff oder sechs gantze Eyer, nachdeme sie groß seynd, schlage selbige mit einer Bürsten oder Querl, einer halben Stund lang, biß die Eyer wohl dick seynd, rühre ein halb Pfund schön klar gesiebten Zucker nach und nach daran, nimm zehen biß zwölff Loth schön trocken gesrebtes Stärckmehl, und noch anders schönes Mehl, daß es zusammen ein halb Pfund Mehl wird, rühre es nach und nach darein, schmiere den Dorten-Model mit Butter, giesse den Model ein wenig über die Helffte voll, bachs im Oefelein, doch nicht zu gähe. NB. Man kan auch ein Quintlein Muscaten-Blüh und das gelbe von einer Citronen darein thun.

55. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, auf andere Art.

Man nimmt zwölff Eyer, schlägt sie auf, und thut das Weise davon, auf einen Deller, und zwar auf einmahl über zwey nicht, schlage sie mit einem Messer, daß es wie ein Schnee aussiehet, indessen werden die zwölff Eyerdottern, samt einem Pfund Zucker, welcher gestossen und durch-

gesie-

gesiebet seyn muß, wie auch zwey Löffel voll Pomerantzen- oder Zimmet-Geist, alles untereinander wohl abgeklopft, und sodann die geschlagene Eyerweiß auch nach und nach hineingerührt, wann nun die Eyer und Zucker eine halbe Stund gerühret worden, so, daß der Teig Blasen bekommt / so nimmt man ein Pfund Stärckmehl, und menget es gleichfals darunter, wiewohl es besser ist, die Helffte Stärck- und die Helffte Waitzen-Mehl, es darf aber der Teig mit dem Mehl nicht lang gerühret werden, sondern nur soviel, biß er recht untereinander kommt; Es muß auch in Acht genommen werden, daß man im Rühren auf einer Seiten bleibt, giesse dann diesen Teig in einen mit Butter geschmierten Dorten-Schart, biß zur Helffte, setze ihn in einen erhitzten Ofen, und lasse ihn ferner gemach abbachen; Man kan auch, so es beliebet, gestossene Zimmet, auch von einer Citronen die Schalen auf einem Riebeisen abreiben, und solches darunter mischen.

56. Ein Krafft- oder Biscuit-Dorten, noch anderst.

Erstlich schlage sieben Eyer zu Gest, rühre ein halb Pfund klar durchgesiebten Zucker hinein, der Zucker und Eyer müssen solang gerühret werden, biß es anfängt zu steigen, dann rühret man zwölff Loth Stärck-Mehl hinein, schmieret den Model mit Butter, streuet ihn mit gedörrten und gestossenen weissen Brod ein, füllet es in den Model, und lässets bey einem gähen Feuer bachen.

57. Ein Zimmet-Dorten.

Stosset ein Pfund abgezogener Mandeln mit Rosen-Wasser, und einem guten Stück Butter ab; Schlaget sechs gantze Eyer an ein halb Pfund klar gestossenen und durchgesiebten Zucker, rühret selbige wohl darunter, schüttet dann die Mandeln und so viel gestossene und durchgeräitelte Zimmet darein, daß der Mandel-Teig schön braun davon werde; Schneidet eingemachte Citronen-Schelffen darunter, und rühret alles wol durcheinander; Giesset dann diesen Teig in einen Dorten-Model, und lasset ihn schön langsam bachen, überstreichet hernach den gebachenen und aus dem Model genommenen Dorten mit einem schönen dicken Eiß, und bezieret es nach Belieben.

58. Ein Zimmet-Dorten, auf andere Art.

Trockne einen Mandel-Teig ab, aber nicht zu hart, zu einem Pfund Mandeln muß man zwey biß drey Loth Zimmet haben, und ein Loth zu dem Einwälchern, auch ein wenig Negelein und Cardamomen, dieses mische noch

in der Pfannen in den Mandel-Teig / daß er ein wenig fest, wie ein anderer Teig wird, wälchere ihn aus, setze eine Roßen, oder was sonsten beliebt, davon auf / lasse es im Ofen nur ein wenig bachen, nimm es heraus, und laß es erkühlen, mache indessen eine gute Füll, wie es gefällig, oder von klein gehackten Mandeln, Zucker, Zimmet / Cardamomen, Muscaten-Blühe, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, und Zimmet-Wasser daran gethan, daß es eine recht feuchte Füll wird, fülle sie in den Dorten, ziere ihn nach Belieben aus, oder man kan auch die Dorten ungebachen einfüllen, und zugleich mit der Füll bachen.

59. Ein Zimmet-Dorten, noch anderst.

Nehmet ein Viertel-Pfund Mandeln, schählet und stosset sie klein, auch Butter und ein Ey darunter, machet ein eingerührtes von vier Eyern, lasset es kalt werden, und stosset es auch darunter, zuckert es, daß süß genug ist, auch recht viel Zimmet darunter, daß wohl braun wird, schlaget vier Eyerdottern und vier gantze Eyer, eines nach den andern hinein, rühret es also eine gantze Stund, schmieret alsdann einen Dorten-Model mit Butter, giesset es darein, lasset es in einer Dorten-Pfannen bachen, zuckert es dann oben auf, so ist es gut.

60. Ein Neapolitanischer Dorten.

Stosset ein halb Pfund abgezogene Mandeln ziemlich grob, reibet einen halben Lebkuchen auf einem Riebeisen, schneidet eingemachte Citronen-Schalen würfflicht, nicht gar zu klein, man kan auch eine alte Quitten-Latwergen dazu nehmen, sonderlich wann sie roth ist, so wird es gar schön/ zwey klein gestossene Muscatnüß, auch ziemlich viel grob gestossenen Zucker, dieses alles machet mit einem dick-gesottenen Zucker, der an einer eingemachten Citronen gewesen, fein feucht, rühret es wohl untereinander, füllet es in den Dorten, der entweder von Mandel- oder sonst einen guten Teig gemachet ist, und oben auf die Füll leget dünne Schnittlein von eingemachten Citronen-Schalen. Wann der Dorten von Mandel-Teig ist, kan man ein schönes Eiß darauf machen.

61. Ein Citronen-Dorten.

Nehmet zehen Citronen, schählet die Schelffen davon herab, schneidet selbige an einer Citronen, in sechs oder acht Theile, und das Weisse heraus, leget das Gelbe in frisches Wasser, überrädelt solches mit einem

nem hierzu dienlichen Rädlein; Gieſſet dann in einen Hafen ein anders friſches Waſſer daran, werffet ein klein wenig Saltz darein, laſſet ſie ſieden, doch alſo, daß ſie nicht weich werden; Seihet das Waſſer davon ab, laſſet die Schalen auf einem Tuch ertrocknen, zuckert ſie nachmal ein, und gieſſet etwas guten ſüſſen Wein darzu; Indeſſen ſchählet das Marck ſchön vortheilhafftig aus, daß die Stücklein oder Theile gantz bleiben, zuckert ſelbige wohl; Hacket ein halb Pfund Mandeln klein, miſchet ein wenig Semmel Mehl von einem Eyer-Ringlein, oder andern kleinen Eyer-Brod, wie auch ein gut Theil würfflicht geſchnittene Citronen-Schalen, Zucker/ Muſcatenblüh, Cardamomen und Zimmet darunter; Wälchert von einem Marzepan-Zeug einen Boden aus, ſchneidet ſelbigen nach einen Dorten-Model in der Form einer Roſen, Lilien oder Hertzens, wie es beliebig iſt, aus; Setzet ihn nachmals auf; Drucket von beſagtem Teig, in einem beſonders darzu gehörigen Model eine Spitzen ab, beſtreichet ſie mit einem Weiſſen vom Ey, und leget ſie um den aufgeſetzten Rand rings herum; Wann man will, ſo bachet alſo dieſen Hafen des Tages zuvor ab, füllet dann des andern Tags vorbeſagte Füll darein, feuchtet ſelbige mit dem eingezuckerten Citronen-Safft an, leget das Marck ſchön zierlich darauf, und beſtecket ſie mit denen eingezuckerten Citronen-Schelffen, welche man ebenfalls mit eingemachten Pomerantzen-Schelffen, Wechſelsweiß, untermiſchen kan, bezieret ſelbige rings herum mit Pinien-Nüßlein und grünen Citronat, und verguldet den Dorten, ſamt deſſen Spitzen, nach Gefallen. NB. Wann man will, kan man auch Tragant-Spitzen um dieſen Teig machen, wie bey den Mandel-Dorten gemeldet worden. NB. Auf eben dergleichen Art kan man auch einen Pomerantzen-Dorten machen, doch die Schelffen, um die Bittere deſto beſſer auszuziehen, etwas länger im Waſſer liegen laſſen.

62. Ein Citronen-Dorten, auf andere Art.

Schähle von Citronen die gelbe Schalen herab, und ſchneide ſie wie ein Sauer-Kraut, das Marck thue in ein Schällein, zuckere es ein, wie auch die geſchnittene Citronen, laſſe ſie über Nacht ſtehen, hacke oder ſtoſſe ein halb Pfund Mandeln, auch ein wenig geriebenes Brod, miſche die in Zucker geſtandene Citronen, Mandeln und Brod, auch noch mehr Zucker untereinander, ſchlage drey Eyer daran, den Safft aber, den die Citronen geſetzet haben, den laſſe davon, und gieſſe ein Malvaſier dafür daran, oder man kan auch das Brod in den Wein weichen, ſetze einen Dorten von ſüſſen Butter-Teig auf, fülle die Füll hinein, ſtreue oben darauf von den geſchnittenen Citronen-

Scha-

Schalen, und Zucker, mache von dem Teig, so lang als der Dorten ist, runde Würstlein, lege sie Gitter-weiß gegeneinander, daß lauter viereckigte Löchlein seynd, den Teig schmiere mit Eyerdottern, stell ihn in den Ofen, und lasse ihn schön gelb bachen.

63. Ein Dattel-Dorten.

Schneide die Datteln in der Mitten entzwey, nimm die Kerne und weisse Häutlein heraus; dünste einen Theil derselben im Wein, den andern aber hacke, mische klar-geriebene Mandeln darunter, und mache also eine kräfftige Füll an, lege selbige in einen von gemeinen Dorten-Teig, oder von Marzepan-Zeug aufgesetzten Hafen, und die andern gedünsteten Datteln darauf; beziere den Dorten mit eingemachten, zierlich-beschnittenen Citronen- und Pomerantzen-Selffen, und verfertige ihn im übrigen, wie die vorhergehende allbereit beschriebene.

64. Ein Quitten-Dorten.

Die Quitten schneidet halb entzwey, nehmet die Butzen heraus, dünstet sie im Wein und Zucker, biß sie weich werden, und lasset solche wieder erkühlen; Machet dann von Mehl und Eyer-Dottern einen süssen Teig an, wälchert ihn wie zu den Plätzen, schmieret das Dorten-Schärtlein mit Butter, leget den Teig darein; Röstet geriebenes weisses Brod, mischet Zucker, Trisanet, geschnittene Pomerantzen-Schelffen und Mandeln darunter, streuet sie auf den Boden, und leget die Quitten darauf; ist der Dorten groß, so machet zwo Lagen, bestecket die obere mit Mandeln; Machet einen entweder ausgeschnittenen, oder aber gantzen Deckel darauf, schmieret den Deckel mit Eyern, lasset ihn bachen; Wann er nun ein wenig erhaschet ist, giesset durch ein Triechterlein etwas Wein darein, und lasset ihn folgends abbachen; Wollte man keinen Deckel in der Eil darüber machen, kan man von dem Teig lange Streiffe rädeln, und auf den Dorten etlichemal Creutz-weis wie ein Gitter legen, alsdann mit einem Ey überstreichen, und mit Zucker bestreuen.

65. Ein Quitten-Dorten, auf andere Art.

Schählet und schneidet die Quitten zu Plätzlein, giesset in einen stollichten Hafen Reinfall, oder Malvasier daran, und lasset sie sieden; Machet hernach einen oben beschriebenen Teig, setzet davon einen Dorten auf, oder richter ihn in den Schart / wie es einem jeden selbst beliebig ist; Bestreuet

den

den Boden mit Zimmet und Trisanet, leget die Quitten darauf, überstreuet sie wieder, wie zuvor, mit Zucker und Trisanet, machet dann eine neue Lage Quitten, und so fort an, biß der Dorten-Hafen oder der Schart voll ist; Zuletzt bestecket sie oben mit Pistazzien-Nüßlein, und bezieret sie mit Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, wie die andere, Bögen-weiß geschnitten: Lasset den Dorten also offen, oder aber machet einen Deckel von ausgeschnittenem Teig darüber; Setzet ihn nachmal in ein Oefelein oder eine Dorten-Pfannen, und lasset ihn bachen.

66. Ein Quitten-Dorten, noch anderst.

Die Quitten werden auf das schönste geschählet, geschraubet / und ein wenig im Wein und Zucker gedünstet, indessen aber ein schöner Teig von Eyern oder Eyerdötterlein angemachet, wie vorgemeldet, auch davon ein Platz, wie zu andern Dorten, ausgewälchert / und in den Schart gerichtet / oder aufgesetzet; Oder es wird dergleichen von Marzepan-Zeug ein Hafen, zuvor aber eine gute kräfftige Füll von gröblicht-gehackten Mandeln, andern gedünsteten und mit unter die Mandeln gehackten Quitten, auch eingemachten klein-geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, Zucker, Zimmet, Cardamomen, samt ein wenig Muscatenblüh oder Trisanet, zusammen gemacht, mit Malvasier angefeuchtet, diese Füll auf den Boden geleget, die geschraubte und gedünstete Quitten darauf, und obenher mit Citronat-Bögen bestecket, oder auch nach Belieben ein Deckel darauf gedecket, und sodann in dem Dorten-Ofen gebachen.

67. Ein Feigen-Dorten.

Nehmet Feigen, waschet sie, thut in einem Häfelein Zibeben und Wein-Beere darzu, sprenget sie mit einem süssen Wein an, setzet sie in eine geringe Glut, daß sie aufschwällen; Machet einen Teig wie zu andern Dorten, von Eyern an, bestreuet hernach den Boden mit Zucker und Zimmet; Machet dann eine Lage Feigen, eine Lage Zibeben, und noch eine von Wein-Beeren oder Corinthen, dann wieder eine Lage Feigen, und so immerzu Wechselweiß; Streuet aber auf jede Lage Zimmet und Zucker, und feuchtet dann alles mit ein wenig süssen Wein an; zuckert sie, schlaget das Blat oder den Deckel darüber, und bachet solche, wie andere Dorten, im Ofen.
NB. Diesen Dorten kan man auch ohne Deckel machen, und die Feigen mit Pinien-Nüßlein und Citronat bestecken.

68. Ein Prinelln-Dorten.

Waschet die Prinelln, setzet sie im Malvasier zu, lasset solche sieden; Machet einen Teig an, wie den vorigen, wälchert ihn aus, schmieret das Schärtlein mit Butter, leget den Teig darein, röstet ein geriebenes Eyer-Brod, mischet Zucker, Zimmet und Trisanet darunter, streuet gröblicht-geschnittene Pinien- und Pistazzien-Nüßlein, wie auch Citronat darein; Oder machet sonst eine gute kräfftige Mandel-Füll an, leget sie in den Schart auf den Boden, und alsdann die Prinelln darauf, so dick als es beliebet, bestecket sie mit weissen Nüßlein, Citronat- und Citronen-Schelffen; Will man keinen Deckel darüber haben, so verguldet die Nüßlein, und lasset also den Dorten bachen.

69. Ein Zibeben-Dorten.

Körnet die Zibeben aus, waschet und quellet sie ein wenig im Malvasier auf, und verfertiget davon einen Dorten, wie den bereits beschriebenen Prinelln-Dorten: Oder man kan auch einen Deckel mit vier Blätlein also darüber machen: Wälchert vier Plätze auf das dünneste aus, bestreichet einen jeden Platz mit zerlassener Butter, vermittelst eines Pinsels; leget alsdann die vier Blätlein aufeinander, und bedecket den Dorten damit, wie man mit einem andern Deckel insgemein pfleget; Wann nun der Dorten gebachen ist, so heben sich die Blätlein schön von einander; bestreichet ihn aber obenher, ehe er gebachen wird, mit einem Ey, und streuet Zucker darauf, oder überziehet ihn, nach dem Bachen, mit einem Eiß oder Spiegel. NB. Mit dergleichen Deckel, von etlichen Blätlein also über einander geleget, kan man auch andere Dorten überdecken und verfertigen.

70. Ein Rosin- und Weinbeer- oder Corinthen-Dorten.

Die Dorten von Rosinen, Weinbeeren oder Corinthen, werden also verfertiget, wie der gleich jetzo beschriebene, von Zibeben, woselbst die Bericht-begierige Leserin, nachzusehen/ hiemit angewiesen wird.

71. Ein Pfersich- und Marillen- oder Apricosen-Dorten.

Die Pfersiche- und Marillen- oder Apricosen-Dorten, können gleichfalls also zubereitet werden, wie die Num. 68. beschriebene Dorten von Prinelln;

nelln; Oder/ so es beliebet, kan man auch zu erst auf den Boden eine kräfftige Mandel-Füll, die schon zum öfftern beschrieben worden/ und alsdann die Pfersiche oder Marillen darauf legen, mit Zucker und Zimmet überstreuen, oder auch mit zierlichen Bögen von Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ wie auch mit Pinien- oder Pistazzien-Nüßlein bestecken; Es müssen aber diese Pfersiche und Marillen nicht gar zu zeitig seyn, auch zuvor in siedenden Wein geleget, und nur ein wenig darinnen aufgequellet werden.

72. Ein Marillen-Dorten.

Siede die Marillen in Wein und Zucker / wann sie weich sind, treibe sie durch einen Seyher oder Durchschlag/ daß die Adern davon bleiben, lege sie in eine Schüssel, auch klein gehackte Mandeln, Zucker, und Citronat dazu, nach Belieben, doch müssen der Marillen am meisten seyn/ mache von süssen Butter-Teig einen Boden, lege die Füll darauf, bestreue ihn mit ein wenig Zimmet, bestreiche ihn mit Eyern, und bache ihn schön gelb ab.

73. Ein Aepffel-Dorten.

Nehmet Porstörffer-Aepffel, schneidet sie entzwey, und die Butzen und Kern-Häuslein heraus, röstet die Aepffel im Schmaltz, biß sie braun werden; streuet dann auf den Boden eines aufgesetzten Dorten-Teigs oder Hafens, ein geröstet Semmel-Mehl, geschnittene Mandeln, Citronen-Schelffen, Zucker und Trisanet, oder aber eine kräfftige Mandel-Füll; Leget die Aepffel darauf, biß der Dorten voll wird, und lasset ihn hernach bachen; Wann er nun ein wenig erhaschet ist, giesset einen guten Wein oder Malvasier daran, aber nicht viel, damit er nicht durchweiche, und lasset ihn folgends bachen; Wann solches geschehen, stecket Pistazzien-Nüßlein, oder geschnittene Mandeln, ingleichen auch länglicht, und eines Messer-Rucken breit, geschnittene Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, Bögen-weiß auf die Aepffel, und verguldet die Nüßlein oder Mandeln, nach Belieben. NB. Es ist nicht eben nöthig, daß die Aepffel im Schmaltz geröstet werden, sondern man kan sie auch, so es gefällig ist, an statt dessen, im Wein ein wenig dünsten.

74. Ein Aepffel-Dorten, auf andere Art.

Machet den Teig zum Dorten-Hafen an, wie bekandt; Schählet die Aepffel, schneidet sie zu Plätzen, und dünstet sie im Wein/ biß selbige ein wenig weich werden; Mischet alsdann Zucker, Zimmet, Trisanet, Wein-

beere oder Corinthen, und geschnittene Mandeln darunter, streuet aber zuvor auf den Boden ein wenig geröstetes Semmel-Mehl; Leget diese zubereitete Aepffel-Füll darauf, bedecket den Dorten mit einem Deckel, wie die andern, oder aber nur mit einem geschnittenen Teig Creutz-weiß wie ein Gitter, davon N. 64. bey den Quitten-Dorten Meldung geschehen.

75. Ein Aepffel-Dorten, noch anderst.

Die Aepffel und Quitten werden gantz weich gedünstet, wie ein Brey, alsdann durch ein enges Sieb getrieben, Zucker, Zimmet, und gar kleingestossene Mandeln darunter gerühret; Ferner muß man von dem Num. 112. und in etlichen vorhergehenden Theilen auch schon vielfältig beschriebenen Butter-Teig auf das allerdünnste drey oder vier Plätze auswälchern, zerlassene Butter dazwischen streichen, und aufeinander legen; Den letztern Boden aber überstreichet man mit obgedachter Massen zusammen gemachter Füll, streuet wie zuvor, Zucker und Zimmet darauf, und bedecket also diesen Dorten wieder mit dergleichen drey- oder vierfachen Plätzlein; Wann es beliebet, kan man auch besagten Deckel zuvor nach einen Papier-Model ausschneiden, alsdann den Hafen rings herum artig bezwicken, und obenher mit Eiß oder Spiegel überstreichen.

76. Ein Aepffel-Dorten, noch auf eine andere Art.

Nimm ein Viertel-Pfund Butter und einen Seidel-Becher Mehl, reib ihn zwischen den Händen ab, biß er sich nimmer anhänget und nicht mehr brockicht ist, thue ihn in eine Schüssel, schlage ein gantzes Ey und ein Dötterlein darein, giesse zwey Löffel voll Zucker und Rosenwasser darzu, wircke es zu einen Teig, nimm sodann Porstörffer- oder Herren-Aepffel, schneide sie Viertel-weiß, wann selbige nicht gar groß sind, lasse von den Teig zu den Deckel etwas übrig, und wälchere den andern aus, daß er wie ein dicker Messer-Rucken bleibet, lege ihn in die Dorten-Pfannen, oder aber in ein Schärtlein, streue Zucker und Weinbeere, wie auch etwas gestossene Zimmet auf den Boden, schlichte die Aepffel einfach herum, streue wieder Zucker, Weinbeere und Zimmet darauf, und mache es so fort, biß die Dorten-Pfanne oder das Schärtlein voll wird; Alsdann wälchere den andern Teig auch in dieser Dicke, schneide ihn zierlich aus, und decke ihn über den Dorten, zwicke denselben zierlich zu, bestreiche ihn mit Eyerdottern, und bache ihn in einem Oefelein gebührend heraus.

77. Ein

77. Ein aufgesetzter Aepffel-Dorten.

Schneide in zwey Hände voll Mehl eine Butter, saltze sie, und schlage fünff oder sechs Eyer darein ; Mache ein festes Teiglein an, so sich aufsetzen lässet, wälchere ein Blat aus, so groß, als man den Dorten verlanget, formire den Boden schön rund, streiche und setze ihn neben herum, in die Höhe auf, bezwicke selbigen ehe er noch dürr wird, und lasse ihn ertrocknen ; Indessen schneide Aepffel zu Spälten, und sodann überzwerch ; Mache ein Schmaltz wohl heiß, wirff zwey Hände voll Aepffel darein, siehe aber zu, daß sie nicht zu braun werden, sondern nimm selbige alsobald / wenn sie gelblicht werden, und nur ein wenig anlauffen, heraus, lege sie auf ein Räiter- oder Sieblein, daß das Schmaltz davon ablauffen könne, dann sie müssen schön weiß bleiben, und sodann auf eine Schüssel ; Mische Zucker, Zimmet, Rosin und Weinbeerlein oder Corinthen / darunter, fülle sie in den aufgesetzten Dorten, mache einen ausgeschnittenen Deckel darauf, und lasse sie also eine halbe Stunde bachen. Wenn es beliebet, so kan man um und um ein Eiß darauf machen, und nochmahl im Ofen setzen, damit es schön abtrockne. NB. In diesen Dorten kan man Pferschinge und Marillen, so zuvor in Zucker gesotten worden, wie auch gebachene Birne, mit Citronat, Zucker und Zimmet überstreuet, oder aber Erdbeere, nur kalt eingezuckert, einfüllen, und bachen lassen.

78. Ein Birn-Dorten.

Schählet und schneidet die Birne entzwey, nehmet die Butzen oder Kern-Häuslein heraus, schneidet die Birne zu Schnitten, wie man sonsten die Laiblein in die Suppen zu schneiden pfleget, und röstet sie dann so lang im Schmaltz, bis sie braun werden ; Hierauf machet einen Teig an, wie bey den andern Dorten, leget einen ausgewälcherten Platz in den Schart, streuet klar geriebenes Semmel-Mehl auf den Boden, und alsdann auch abgezogene Mandeln, Rosin, Zucker, Zimmet, und Citronat, alles geschnitten ; Leget die Birne darauf, bestreuet sie wieder mit Semmel-Mehl; Leget nochmahl, wie zuvor, Birne darauf, bis der Dorten voll ist ; Machet einen Deckel mit Blätlein, und wenn der Dorten erhaschet ist, so giesset ein wenig Malvasier darein, bestreichet den Deckel mit Butter, und lasset ihn bachen.

Oder:

Man kan auch diesen Dorten, wie den von Aepffeln vorher beschriebenen, machen, die Birne zu Plätzen, oder auch in vier Theile zerschneiden, im Schmaltz rösten, oder aber im Wein dünsten, und ferner, besagter massen, verfertigen, wie die Aepffel-Dorten; Wenn sie aber im Schmaltz geröstet worden, kan man selbige, so es gefällig, zuvor auch ein klein wenig mit Mehl bestreuen.

79. Ein Birn-Dorten, auf andere Art.

Schählet, hacket, und röstet die Birne in Schmaltz, giesset einen Wein daran, thut auch Zucker, Ingber, Pfeffer, und Zimmet, alles klein gestossen, darzu; Hernach machet einen Teig von Mehl und Eyern an, wälchert einen Platz aus, leget ihn in einen mit Butter geschmierten Model, schüttet die Füll darauf, machet sie fein gleich, und einen Deckel darüber; Hierauf setzet den Dorten in das Oefelein, und lasset ihn bachen.

80. Ein Muscateller-Birn-Dorten.

Schählet die Muscateller-Birne, schabet die Stiele ab, schneidet sie bis zur Helffte hinweg, und röstet solche im Schmaltz; Machet den Teig, wie bey denen andern Dorten, streuet ein geröstetes Brod, wie auch Zucker, Zimmet und geschnittene Mandeln an den Boden, setzet die Birnlein nacheinander darauf, daß die Stiele übersich kommen, giesset ein wenig Malvasier daran, und bachet den Dorten schön langsam ab.

81. Ein Weixel-Dorten.

Nehmet zwey Eyerdötterlein, Mehl, ein klein wenig Rosen-Wasser und Zucker, machet ein Teiglein davon an, wälchert es aus, schneidet es nach einen zinnernen Teller rund, richtet ihn eines queren Fingers hoch auf; Wälchert dann ein anderes Stück Teig aus, drucket solches in ein Mödelein, bestreichet es mit ein wenig Eyer-Weiß, und klebet es neben herum; Streuet dann ein geröstetes Brod, Zucker, Trisanet und Zimmet auf den Boden; Und leget die Weixeln, welche zuvor im Wein gedünstet worden, darauf, bis der Dorten-Hafen voll ist; Setzet ihn also in ein Bach-Oefelein, und giesset, wenn der Dorten halb gebachen ist, etwas von dem Wein, darinnen die Weixeln gedünstet haben, daran; Lasset ihn ferner bachen, bestecket

cket selbigen mit Pinien-Nüßlein, so man an den Spitzen vergulden kan; Schneidet auch von eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen länglichte Bögen, und bestecket den Dorten damit, zwischen die Nüßlein; Oder aber machet einen Deckel von einem ausgeschnittenen mürben Eyerdottern-Teig darüber, und verguldet ihn hier und dar, nach Belieben.

NB. Wenn es beliebet, kan man auch, an statt des Brods, Zuckers und Trisanet daran, eine gute Mandel-Füll auf den Boden legen.

82. Ein Weixel-Dorten, auf andere Art.

Mache einen süssen Butter-Teig; Hernach nimm ein paar Becher Weixeln, siede sie ein wenig in Wein und Zucker ab, seyhe sie sodann, wenn sie gesotten sind, ab, daß die Weixeln kühl werden; Nimm anderthalbe Viering oder ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, und hacke sie klein; Ferner nimm um einen Kreutzer klar geriebenes Eyer-Brod, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, Citronat und Zucker, auch ein gut Theil Zimmet, mische alles untereinander, nimm von der Weixel-Brüh, und mache die Füll damit feucht; Hierauf wälchere einen runden Platz von den Teig aus, lege die Füll darauf, auf die Füll aber die erkühlten Weixeln, streue Zucker und Zimmet darauf; Alsdann wälchere wieder einen runden Platz aus, jedoch grösser als der erste war, mache an diesen ausgewälcherten Teig einen Ausschnitt, und decke die Weixeln damit zu; Man kan sie neben her mit sechs oder acht Kappen zudrücken, und mit einem Rädlein neben herum abrädeln.

83. Ein Zwetschgen-Dorten.

Machet ein Gehäuß von Teig, wie zu den andern Dorten, leget ein geröstetes Semmel-Mehl auf den Boden, streuet Zucker und Trisanet darauf, und mischet klein geschnittene Mandeln, Citronat, und Pomerantzen-Schelffen darunter; Indessen schneidet die Zwetschgen auf, nehmet die Kerne heraus, und stecket an deren statt abgezogene Mandeln darein, leget solche auf das geröstete Brod, streuet Weinbeere oder Corinthen darzwischen, machet also eine doppelte oder dreyfache Lage, und einen Deckel von ausgeschnittenen Teig darüber, giesset auch ein klein wenig Malvasier, oder andern süssen Wein daran; Wer will, kan die Zwetschgen schählen, und dann ein wenig dünsten, wie gedacht.

84. Ein

84. Ein Pfeben- oder Melonen-Dorten.

Nimm Pfeben oder Melonen, schneide Schnittlein daraus, streue auf den Boden ein wenig Semmel-Mehl, Zucker und Zimmet, wie zu einem Aepffel-Dorten, lege die Schnittlein darein, zuckere sie, giesse einen Malvasier daran, thue selbige im Ofen, lasse sie bachen, setze dann den Dorten im Keller, und lasse ihn kalt werden. NB. Wer will, kan in diesen Dorten auch den Boden mit einer guten Füll von Mandeln belegen.

85. Ein Castanien-Dorten.

Nehmet zwey Pfund frische Castanien, setzet sie in einem Röhren-Wasser zum Feuer, siedet solche, bis sie ein wenig lind werden; Alsdann schählet sie, seyhet das Wasser auf das allergenaueste herab, stosset selbige, mit einem Tröpfflein weissen Rosen-Wasser, in einem Mörsel klein ab, daß sie nicht öhlicht werden; Mischet Zucker, Zimmet, und Muscatenblüh darunter, reibet es wohl untereinander, daß es glatt werde; Nehmet solches aus dem Mörsel, thut zerschnittenen Citronat und Trisanet darzu, machet also diese Füll mit Eyerdötterlein an, und rühret es wohl untereinander; Indessen machet einen Teig an, wie bey denen andern Dorten, treibet einen grossen Platz aus, ziehet ihn mit den Händen dünn; Schmieret das Blech wohl mit der zergangenen Butter, und leget den Platz darauf; Schmieret dann das Teig-Blat wieder, leget ein ander ausgetrieben Blat darauf, schmieret dieses noch einmahl, und streichet die Castanien-Füll schön und gleich darauf, daß der Teig eines Daumens breit, rings herum Raum habe; Machet alsdann oben herum ein schönes Rauten-Gitter, und zwickt ihn fein artig zu; Lasset ihn bachen, daß er sich hebe, und überstreichet das Gitter mit zerklopfften Eyerdötterlein, so wird er schön gelb und gläntzend, bekommet auch eine rechte Form; Dann kan man ihn noch ferner auszieren, wie es beliebet.

86. Ein Nuß-Dorten.

Mache von einen süssen Butter-Teig einen aufgesetzten Dorten, und folgende Füll darein, als nemlich: Schähle ein halbes Pfund Nüsse, die eine Helffte lasse gantz, die andere Helffte aber stosse unter ein halbes Pfund Mandeln; Hernach lege die gantzen Nüsse in Wein und Zucker,

auch

auch zu denen gestossenen Nüssen und Mandeln muß man ein wenig Wein nehmen; Hierauf mische die gestossenen Nüsse und Mandeln, auch geriebenes Muscaten-Brod, Cardamomen, Zimmet, Muscaten-Nüsse, Zucker, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, alles wohl untereinander. Wenn die Füll zu dick seyn sollte, so giesse noch einen Wein daran, und fülle selbige in den aufgesetzen Dorten, lege die halben Nüsse oben darauf, und überstreue sie mit Zucker; Alsdann setze den Dorten im Ofen, und lasse ihn bachen. NB. Man kan diesen Dorten auch in einem Schart also zubereiten und bachen.

87. Ein Ribes- oder Johannes-Beerlein-Dorten.

Lasset schöne Ribes- oder Johannes-Beerlein, entweder abgezupffet, oder an denen Sträußlein, wie es beliebet, die nicht gar zu überzeitig sind, nur einen einigen Wall im süssen Wein thun, oder aber leget sie nur ein wenig in süssen warmen Wein; Indessen machet ein Gehäuß von Teig, wie zu den andern Dorten; Leget auf den Boden eine gute süsse Füll von Mandeln, wie dergleichen schon hier und dar beschrieben worden, und sodann diese Ribes- oder Johannes-Beere darauf, bestreuet sie mit Zimmet und Zucker.

Oder:

Leget, an statt der Mandel-Füll, ein geröstetes Brod auf den Boden, bestreuet es mit Zimmet, Zucker, klein geschnittenen Mandeln und Weinbeerlein, leget dann die Ribes- oder Johannes-Beerlein darauf; Und machet also zwey oder drey Lagen, bis der Dorten voll ist.

88. Ein Weintrauben-Dorten.

Zupffet den Trauben, wenn sie noch etwas härtlicht seynd, die Beere ab, thut etwas von klar geriebenen Zucker in eine Pfanne, schüttet die Beere darzu hinein, lasset sie über einer Glut gemach erwarmen, bis selbige etwas Safft von sich geben, und den Zucker erweichen, nehmet dann die Beere heraus, lasset den Safft etwas dicklicht einsieden, und erkalten; Machet dann einen Butter-Teig an, setzet ihn entweder auf, oder aber leget ihn in einen Dorten-Schart, füllet klein gestossene Mandeln, mit Brod und Zucker vermischet, darein, leget die Beere darauf, schüttet den eingekochten Zucker darüber, und bachet diesen Dorten in den Oefelein, wie bekannt.

89. Ein Stachelbeer-Dorten.

Dieser Dorten wird wie der Weixel-Dorten gemacht, aber von kleinen, noch unzeitigen Stachelbeeren, welche in Wasser und Zucker abgesotten werden, und wenn die Brüh nicht sauer ist, so kan davon an die Füll gegossen, oder an deren statt Wein daran geschüttet werden; Es müssen aber die Stachelbeere wohl gezuckert seyn.

90. Ein Hohlbeer-Dorten.

Dieser Dorten wird ebenfalls wie der Weixel-Dorten gemacht, auser daß die Hohlbeere nicht abgesotten, sondern nur so roh auf die Füll geleget, und hernach gebachen werden; An statt der Weixel-Brüh, wird ein wenig süsser Wein an die Füll gegossen, doch daß sie nicht gar zu naß wird, dann die Hohlbeere geben ohnedem schon Safft von sich.

91. Ein Hieffen- oder Hagenbutten-Dorten.

Hacke acht Loth Mandeln, sechs Loth Zucker, Zimmet, Pomerantzen- und Citronen-Schalen, und Cardamomen, alles untereinander; Wenn die Hieffen in halb Wein und halb Wasser, auch Zucker, abgesotten und wieder erkaltet sind, so schüttet man von der Brüh an die Füll, doch nicht viel, damit sie nicht zu feucht wird; Hernach wälchert von süssen Butter-Teig einen Platz aus, leget die Füll darauf, und oben her die Hieffen über und über, bestreuet sie mit Zucker; Hierauf decket den Dorten mit den übrigen Teig zu, bestreichet ihn mit Eyern, und lasset ihn in einem Oefelein bachen.

92. Ein Zisserlein-Dorten.

Dieser Dorten wird eben also gemacht, auser daß man ihn von Dötterlein-Teig auffsetzet, und selbigen nicht zudecket, wie den Weixel-Dorten.

93. Ein Ruben-Dorten.

Die Ruben muß man erstlich recht braten, hernach zu breitlichten dünnen Schnitten schneiden, und ein wenig zuckern, alsdann in einen niedern Dorten-Hafen, von Butter-Teig gemachet, einfüllen, und gar viel Butter, sowohl an den Boden / als in die Mitte und oben darauf legen. Will man

sie aber nicht gerne süß haben, so lasse man den Zucker darvon, und nehme, an statt des Butters, ziemlich viel klein geschnittenes Ochsen- oder Rinds-Marck, oder sonst ein gut gesottenes Rinds-Fett, darzu.

94. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten.

Klaubet allerley gesunde frische und grüne Kräuter, oder ein sogenanntes Mayen-Kraut, hacket es klein, drucket es aus, leget solches in ein Röhren-Wasser, drucket es alsdann wieder aus; Schlaget so viel Eyer daran, bis es dünn wird, mischet geriebenes Semmel-Mehl, gehackte Mandeln, Zibeben, Weinbeere oder Corinthen, Zimmet, Muscatenblüh und Pfeffer, daran, zuckert die Füll, bis sie wohl süß wird; Rühret ein wenig Butter darunter, machet einen Teig von Eyerdottern und Maitzen-Mehl an, wälchert und richtet ihn in einen Schart, und lasset ihn bachen.

95. Ein Kräuter- oder Mayen-Kraut-Dorten, auf andere Art.

Nehmet ein Mayen-Kraut, als nemlich das Kraut oder die Blätter von Fenchel, Mangolt oder Spinat, Peterlein, und Körfel- oder Körblein-Kraut, als welche Kräuter man zusammen vermischet, ein Mayen-Kraut allhier zu nennen pfleget; Hacket es wohl klein, giesset hernach ohngefehr ein halbes Seidlein Rosen-Wasser daran, lasset es etwan eine Stund stehen, giesset es hernach wieder herab, schlaget sechs oder acht Eyer daran, nach dem des Krautes viel oder wenig ist; Mischet ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth Ingber, eben so viel Pfeffer, zwey Hände voll geriebenes Brod, einen halben Viering, oder Achtel-Pfund, frische Butter, sechs Loth abgezogene und nach der Länge geschnittene Mandeln, einen halben Viering, oder Achtel-Pfund, Rosin, und eben so viel reinlich gewaschene Weinbeere oder Corinthen darunter, rühret alles wohl durcheinander; Machet einen Teig von Eyerdötterlein an, richtet selbigen in ein vorher mit Butter geschmiertes Schärtlein, schüttet den Teig darein, und lasset ihn ausbachen; Nehmet hernach den Dorten heraus, und bestreuet ihn obenher mit gestossener Zimmet und Zucker.

96. Ein Spinat- oder grüner Kraut-Dorten.

Wenn der Spinat gelesen oder geklaubet ist, so kochet ihn im Wasser gar, und wenn er weich gebrühet, so seyhet man ihn ab, drücket das Wasser rein aus, hacket ihn klein, und röstet selbigen hernach in Butter, thut Citronat, Weinbeere, Zucker, und ein wenig Muscaten-Blumen darzu, lasset es auch mit rösten, ingleichen giesset ein wenig Raum oder Kern darein; Hernach machet von einen guten Butter-Teig in einen Schart einen Boden, und wenn der Spinat erkaltet ist, so leget ihn darauf; Machet von dem Teig kleine runde Würstlein, so lang als der Dorten ist, leget sie Gitter-weiß darüber, und bachet ihn schön gelb heraus.

97. Ein süsser Kraut-Dorten.

Man soll von Kern und Eyern einen Eyer-Käs machen, in einen Seyher schütten, daß der Schotten davon seyhet, hernach süsses Kraut wohl sieden, ausdrucken und klein hacken, von einer Zweyer-Semmel die Brosam im Kern weichen, ausdrucken und unter das Kraut hacken, das Gehackte und den Eyer-Käs in eine Schüssel thun, einen Milchram daran giessen, zwey Eyer daran schlagen, Citronat, klein geschnittene Zimmet, Zucker, auch Weinbeere darunter rühren, daß es in der Dicke wird, wie ein Koch, hernach in einen Dorten von Butter-Teig, so in einen Dorten-Model aufgesetzet ist, eines guten Fingers dick füllen; Zuvor aber muß man unten auf den Teig viel Butter legen, und oben darauf ingleichen, dann schön abbachen lassen.

98. Ein Körblein-Kraut-Dorten.

Mache einen süssen Butter-Teig in einen Model, ziehe anderthalbe Viering Mandeln ab, und hacke sie klein; Hernach lese oder klaube einen guten Theil Körblein-Kraut, wasche, und hacke es klein, röste selbiges ein wenig in Butter, und rühre es unter die Mandeln; Hierauf giesse ein Seidlein Kern daran, schlage Eyer darein, auch ein halbes Pfund Zucker, und acht Loth Weinbeere; Thue alles zusammen in einen Tiegel, setze selbigen auf das Feuer, und rühre es bis es dicklicht wird, alsdann nimm es herab, und lasse solches erkühlen; Wenn nun diese Füll recht erkaltet ist, so schütte sie in den Model, worinnen der Teig ist, und lasse ihn im Ofen bachen. NB. Man kan diesen Dorten zudecken oder offen lassen, wie es einem jeden beliebt.

99. Ein

99. Ein Körblein-Kraut-Dorten, auf andere Art.

Wasche einen guten Theil Körblein-Kraut, hacke es, nebst einen halben Pfund Rinds-Marck, klein; Thue es in eine Schüssel, auch Muscaten-Blumen, und ein halbes Seidlein Kern darzu, schlage sechs Eyer darein, thue ein wenig Saltz, ingleichen ein halbes Pfund Zucker, und geriebene Semmel, daran; Hierauf schütte alles in einen Tiegel, und rühre es über dem Feuer, wie das vorige; Es muß aber alleweil gerühret werden, bis es kalt worden. Hernach lege in einen Dorten-Model einen süssen Butter-Teig, und die Füll darauf; Setze diesen Dorten alsdann im Ofen, und lasse ihn bachen.

100. Ein Brod-Dorten.

Nehmet sechs altgebachene Zweyer-Semmeln, reibet sie auf einem Reib-Eisen wohl klein, schlaget nach und nach sechzehen Eyer daran, rühret es wohl durcheinander, thut ein halbes Pfund Zucker darunter, und etwas von frischen würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen, giesset ein wenig Rosen- und Pomerantzen-Blüh-Wasser daran, wie auch ein halbes Seidlein Kern oder süssen Raum, und ein Viertel-Pfund zerlassener Butter, rühret es alles wohl durcheinander, machet einen Butter-Teig an, wälchert ihn aus, leget ihn in einen Dorten-Schart, giesset obigen Teig darein, und lasset ihn in einen Bach-Oefelein abbachen.

101. Ein schwartzer Mandel- oder Brod-Dorten.

Man nehme acht Eyer, klopffe solche eine halbe Stunde lang, thue ein halbes Pfund durchgesiebten Zucker darein, und rühre beydes, die Eyer und den Zucker, noch eine halbe Stunde; Stosse indessen ein Viertel-Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser oder süssen Wein klar ab, und rühre die Mandeln mit den Eyern und Zucker an. Nimm ferner eine Muscaten-Nuß, ein wenig Muscatenblüh, ein Quintlein Negelein, ein Quintlein Zimmet, von einer Citronen die Schalen würfflicht-geschnitten, und anderthalbe Viering Rocken-Brod, so zuvor gedörret, nachmahls gestossen, und durch einen engen Seyher gerädelt worden; Rühre solches alles hinein, und zwar das Brod gantz zuletzt. Solte dieser Teig zu dick seyn, so kan ihm mit Zugiessung eines Rosen- oder Zimmet-Wassers geholffen wer-

den ; Schmiere dann ferner den Dorten-Schart mit Butter, fülle den Teig darein, und bache ihn wie einen Mandel-Dorten.

102. Ein Rocken-Brod-Dorten.

Nimm acht gantze Eyer, und eben so viel Eyerdottern / ein und zwantzig Loth Zucker, der wohl braun und durchgesiebt ist, zwölff bis vierzehen Loth Brod, nachdem es dürr ist, achtzehen Loth mit Zimmet-Wasser gröblicht gestossene Mandeln, zwey Loth Zimmet, anderthalbe Loth Cardamomen / ein Loth Muscaten-Nuß, ein Quintlein Muscatenblüh, sechs Loth Citronat, würfflicht-geschnittene Citronen- und Pomerantzen-Schalen, eine Eyer-Schale voll Zimmet-Wasser, und eine Eyer-Schale voll starcken Brandwein ; Thue dieses alles in eine Schüssel, und rühre es drey Viertel-Stund lang wohl untereinander ; Sollte es zu dick seyn, so kan man noch ein wenig Zimmet-Wasser daran thun. Hiernach schmiere den Dorten-Model mit Butter, fülle ihn ein wenig über die Helffte voll, setze ihn ins Oefelein, und lasse ihn bachen. Wenn nun der Dorten fertig ist, so thue ihn heraus, und ziere selbigen aus, nach Belieben.

103. Ein Reiß-Dorten.

Siedet schön geklaubten Reiß in einen guten Kern, wie man ihn sonsten zu kochen pfleget / aber wohl dick ; Stosset ihn in einen Mörsel ab, und hernach klein-gestossene Mandeln, ohngefehr so viel als des Reisses ist, darunter, wie auch ein gutes Stück Butter / ein paar Eyer, und in Milch eingeweichte Semmel-Schnitten ; Drucket sie dann wieder aus, und stosset es alles zusammen wohl untereinander ab ; Machet von Eyern und Mehl einen Teig an, wie sonst zu einem andern Dorten, füllet diese Füll in den Teig, und bachet ihn auf das schönste.

104. Ein Reiß-Dorten, auf andere Art.

Koche einen Reiß im Kern recht dick, lasse ihn kalt werden, und rühre ihn in einen Tiegel glatt ab ; Nimm ein halbes Pfund klein-gestossene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth Zimmet, Weinbeere, Citronat, fünff bis sechs Eyer, ein wenig Zimmet-Wasser, rühre alles untereinander, schütte es in den Model, und lasse es bachen.

105. Ein Käß-Dorten.

Nehmet ein halb Pfund Käß, auch soviel klein gestossene Mandeln, Muscatblüh, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, fünff Eyer, ein wenig Wein, machet es alles zusammen, und wann es nicht süß genug ist, so zuckert es noch ein wenig, leget einen guten süssen Butter-Teig in einen Model, schüttet die Füll darein, stellet sie in den Ofen, und lasset sie bachen.

106. Ein Ollapotrid-Dorten.

Machet einen Dorten-Hafen von Marzepan- oder braun-gebachenen Teig, wie selbiger bey den Citronen-Dorten Num. 61. beschrieben zu finden; Formiret ihn Stück-weiß, oder aber machet einen grossen Dorten an einem Stück daraus; Wann er nun in dem Ofen ein wenig abgetrocknet worden, füllet desselbigen Boden mit kräfftiger Mandel-Füll; Leget dann allerley in Zucker eingemachte Früchte und Wurtzeln darauf, als Muscateller-Birne, Pfersische, Marillen oder Apricosen, kleine Pomerantzen, Quitten, eingemachten Lactuck, Wegwarten-Wurtzeln, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, welches man also von einander schneiden kan, daß alles einerley Grösse bekomme; Wann nun der Dorten mit dergleichen eingemachten Sachen inwendig gantz überleget worden, kan man ihn oben ebenfalls mit eingemachten Saurach oder Wein-Lägelein, Ribes- oder Johannes-Beerlein, und dergleichen Pomerantzen-Blüh bestecken oder bezieren, dazwischen aber mit weissen Pistazzien-Nüßlein bestreuen, und mit einander noch ein wenig in den Ofen stellen.

107. Ein Frucht-Dorten.

Machet das Gehäck an, wie zu den vorigen, mit Mandeln, Zucker, Semmel-Mehl, Gewürtz und Citronat; Befeuchtet sie mit der Brüh, darinnen die Früchte gedünstet sind; Man kan aber die Früchte also dünsten, als Quitten und Aepffel im Wein und Zucker, darnach mit weissen Pinien-Nüßlein bestecken, ehe sie in den Dorten gefüllet werden.

Die Pfersiche und Marillen oder Apricosen werden geschählet, eingezuckert, und, so man will, ein wenig Spanischer oder anderer Wein daran gegossen, wann sie eine Stunde gestanden, der Wein abgeseyhet, siedend gemacht,

gemacht, und die Pfersiche oder Marillen in den Sud darein geworffen; Lasset sie ein klein wenig darinnen liegen, daß sie nur in etwas weichen; Lasset selbige aber nicht sieden, sondern nehmet sie heraus, und leget sie auf eine Mandel-Füll in den Dorten.

Prinellen / Zibeben und Hieffen oder Hagenbutten, dünstet man im Wein und Zucker, wie die Quitten, und leget sie hernach auf die Füll in den Dorten.

Die Weixeln werden in eine Pfannen geschüttet, die nur ein wenig fett ist, und geschweisset, biß sie ein wenig Brüh von sich geben, ist der Brüh zu wenig, so giesset etwas von Spanischen Wein oder Malvasier daran, und zuckert selbige wohl; Alsdann nehmet sie heraus, machet eine beliebige Füll, und feuchtet sie mit voriger Brüh, so die Weixeln in dem Schweissen von sich gegeben/ an; füllet selbige in den Dorten, und leget die Weixeln auf die Füll; Bestecket sie mit eingemachten Schelffen und Nüßlein, machet eine Marzepan- oder Tragant-Spitze herum, und verguldet sie.

Oder:

Wann man diesen Dorten-Hafen nicht von Marzepan-Zeug haben wollte, kan man ihn von Eyerdötterleins-Teig also machen: Man nehme ein schönes Mehl, giesse ein klein wenig zerlassene Butter darein, rühre etliche Eyerdottern und Zucker daran, nach Belieben; Wircke also den Teig auf das schönste zusammen, welchen man zu allen Dorten gebrauchen kan, so wohl aufgesetzt, als flach übergeschlagen, so man in den Scharten zu machen pfleget.

108. Ein Frucht-Dorten-Teig, auf andere Art.

Nehmet ein klein wenig Wasser in ein Pfännlein, thut ein wenig frische Butter, und etwas Saltz darein, lasset sie sieden; Dann schüttet ein schönes Mehl in eine Schüssel, giesset von diesem gesottenen Wasser daran, schlaget so viel Eyer darein als darzu vonnöthen, nachdem man nemlich viel oder wenig Teig anmachen will, und zwar entweder gantze Eyer oder nur Dottern, und muß man sich selbst hierinnen zu helffen wissen, daß man anfänglich nicht gleich den Teig vergiesset; Wer will, der kan ihn auch ein wenig zuckern; Alsdann wircket diesen Teig schön zusammen / wälchert Plätze daraus,

aus, so viel man verlanget, und füllet von süssen Früchten und Füllen darein, was man will, oder verlanget.

Dabey zu erinnern, daß wann man dergleichen Dorten-Hafen von Eyerdottern, oder gantzen Eyern, machen will / solches auf dreyerley Art geschehen könne: Als erstlich in einem Schart; der Schart aber wird wohl mit Butter geschmiert, wie bekannt; Dann schneidet man von starcken Papier etliche lange Streifflein, leget selbige dreymal Creutz-weiß in den Schart, daß sie etwas lang über denselbigen heraus gehen; Hierauf formiret man den ausgewälcherten Platz-Teig in den Schart, leget die Füll, oder was man nun verlanget, auf den Teig hinein, und die Früchte oben darüber; Schmieret den Teig neben herum mit einem Ey, machet den Deckel darüber, zwicket ihn neben herum artig zusammen, und bezieret ihn nach Verlangen. Solte ein ausgeschnittener Deckel darauf gemachet werden, muß man solchen neben herum auch artig zusammen zwicken, und beede Deckel, sowohl den gantzen als ausgeschnittenen, mit Eyern bestreichen, und mit Zucker überstreuen; Oder aber wann der Dorten gantz fertig, übereisen, wie solches im nachfolgenden Theil von Quitten- und Zuckerwerck beschrieben zu finden, wann nun dieser Dorten fertig und abgebachen ist, lasse man zwey Personen den Dorten mit den langen Papier-Streifflein allgemach heraus heben, welches auf diese Weise am besten geschehen kan.

Will man einen aufgesetzten Dorten machen, so muß man einen grossen Platz auswälchern, wie man ihn verlanget, und nach Belieben, wie Rosen, Hertze, oder Lilien, nach einem papierenen Model schneiden und formiren; Dann setzet man selbigen rings herum auf, wie man die Pastetlein aufzusetzen pfleget, aber nicht höher als ein paar Finger hoch; wälchert dann von dem Teig einen langen Streiff, drucket ihn in einen darzu gehörigen Spitzen-Model, bestreichet selbigen ein wenig mit einem Ey, und klebet ihn um den aufgesetzten Dorten; Hefftet alsdann ein wenig Papier herum, füllet ihn auch inwendig mit Papier aus, biß der Teig erhartet, oder ertrocknet, dann sonsten fällt er ein, und bleibet nicht aufgericht; Wann nun der Teig, besagter Massen erhartet, so nehmet die Papiere inn- und auswendig wieder davon, und füllet die Früchte, oder was man verlanget, darein.

Drittens kan man auch aus vorbeschriebenen Teig, einen Dorten auf folgende Weise machen, daß er noch weniger Mühe verursache; Es wird nemlich von besagtem Teig ein Platz gewälchert, alsdann die Früchte oder was man verlanget, darauf geleget / und wie oben bey allen dergleichen Dorten von Teig gedacht worden, neben herum ein paar Finger breit, ein leerer

Rand gelassen: Dann kan man von diesem Teig, entweder einen gantzen oder einen schön-zierlich ausgeschnittenen Deckel machen, zuvor aber an dem Rand des Bodens ein wenig mit einem Ey überstreichen, nachmal den Deckel darüber legen, allgemach etwas zusammen drucken, und neben herum artig, fast wie eine Pastete, verzwicken, hernach, wie vorgedacht, mit einem Ey überstreichen, und mit Zucker bestreuen, oder nach dem Bachen übereisen, und so kan man sich hernach, bey allen Dorten leichtlich richten. NB. Dieser Teig kan gleich dem vorigen nach einem Papier, wie ein Hertz, Rose, Lilie, oder was man verlanget, geschnitten und formiret werden.

Oder:

Man kan auch den Teig zu diesen Dorten also anmachen: Nehmet ein wenig süssen Raum oder Kern, und drey Eyerdottern, leget ein Stücklein Butter darein, und machet von schönen Mehl ein Teiglein an, saltzet es etwas, machet es nicht gar zu fest, und wälchert es aus, nach Belieben.

109. Ein Krafft-Dorten.

Nehmet ein Pfund mit Rosenwasser klar abgestossene Mandeln, und ein halb Pfund geriebenen oder gestossenen Zucker, thut beedes mit einander in ein Kesselein, und trocknet sie auf einer Kohlen wohl ab, wie die Massam zum braun Gebachenen; Hebet sie dann vom Feuer / reibet ein wenig Citronen-Schelffen darein, mischet ein Loth Zimmet, eben so viel Cardamomen, ein halb Loth Muscatenblüh, ein Quintlein Muscat-Nuß, und eben so viel Negelein, und zwar alles gröblicht zerstossen, mit einem Viering, oder Achtel-Pfund, klein geschnittenen Citronat / darunter, und wircket alles wol durcheinander; Formiret dann diesen Teig rund, oder länglicht, oder wie ein Hertz, nach Gefallen, leget ihn auf eine Oblat, schmieret aber solche zuvor ein wenig mit Rosenwasser, machet eine gantze Marzepan-Spitze neben herum, nachdem nemlich der Teig formiret worden, und lasset alles mit einander fein gemach bachen; Alsdann eiset sie, und beleget selbige nach Belieben; Es ist aber bey allen Dorten wohl zu mercken, daß, wann sie geeiset werden, man selbige alsdann nur auf den Ofen ertrocknen lasse.

110. Ein Gehäck-Dorten.

Hacket ein Pfund Mandeln klein, rühret ein halb Pfund klar zerriebenen oder gestossenen Zucker darunter, ingleichen auch ein Viertel-Pfund klein

klein und würfflicht geschnittenen Citronat/ und geriebene Citronen-Schelffen; mischet auch Zimmet, Cardamomen und Muscatenblühe, jedes ein Quintlein, darunter, giesset zwey Loth Zimmet-Wasser daran, und rühret alles wohl untereinander; Sollte es nicht süß genug seyn, kan man noch ein wenig Zucker darzu nehmen, nachmals diese Füll in einen, nach einer beliebigen Form, bereits zusammen gemachten Dorten, einfüllen, aber nicht lang bachen lassen, sondern alsdann bespiegeln, und mit Eiß belegen, auch mit Citronat und eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, nach Belieben, auszieren; Oder man kan diesen Dorten, wann er bereits geeiset worden, in ein Oefelein setzen, damit die Hitz ein wenig Blasen ziehe, und nachmals, weil er noch heiß ist, mit Zimmet überstreuen.

111. Ein Frantzösischer Dorten.

Nehmet zwantzig Loth Mehl und zwölff Loth klar-gestossenen Zucker, mischet beedes untereinander, thue ein halb Pfund zerschmoltzene Butter dazu, und drey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, machet den Zucker samt den Mehl und Butter damit zu einem Teig, theilet ihn in zwey Theile, und lasset ihn wohl erstarren, wälchert den einen Theil zu einen runden Platz, und leget folgende Füll darauf: Weichet die Brosam von einer Semmel so viel beliebet in Malvasier, thut abgezogene und gestossene Mandeln darunter, wie auch etwas von Zimmet, mischet alles durch einander, und wann ihr es auf den untern Platz dieses Teiges geleget habt, so schlaget den übrigen andern Theil des Teiges, wann ihr ihn zuvor zierlich ausgeschnitten, darüber, überstreichet ihn mit dem Gelben vom Ey, und lasset ihn im Oefelein bachen.

112. Ein Frantzösischer Dorten, von aufgezogenen Teig.

Man nehme das schönste und beste Mehl, und mache mit warmen Wasser, und einem guten Theil zerlassenen frischen Schmaltzes oder Butter, einen Teig an, arbeite aber denselben über alle Massen wol, daß er sich vom Tisch schählet und blättert, schneidet ihn hernach zu kleinen Stücklein, und wälchert Blätlein daraus; diese lassen sich von einander ziehen, so dünn als man will, ja als ein Mahen-Blätlein; Stürtzet dann eine höltzerne Schüssel über einen Hafen um, schmieret sie mit Schmaltz, ziehet den Teig darüber, so dünn als es seyn kan, und leget soviel Blätlein aufeinander, daß sie Fingers dick liegen, bestreichet aber ein jedes Blätlein zuvor

mit zerlassenen frischen Schmaltz oder Butter: Hierauf leget man die Schüssel auf den Tisch, und schneidet nach selbiger mit einem heissen Messer fein rund herum den Teig ab, man muß ihn aber zu erst ein wenig überwälchern, daß er schön gleich, und nicht an einem Ort dicker ist, als an den andern, und die Schüssel wieder darauf stürtzen, abschneiden, ziemlich grosse Spitzen-Schnaupen / oder Rosen-weiß herum schneiden, auf ein mit Butter bestrichenes Papier legen, und im Pasteten-Ofen bachen, so heben sich die Blätlein hoch auf, und gehen voneinander: Wann man gerne will, machet man eine Füll darein, dabey aber zu mercken, daß wann man den Teig ziehet, solches in einer gar warmen Stuben geschehen müsse; Ehe er aber verarbeitet wird, muß er eine Weile zuvor in der Kälte liegen, auch an einem kalten Ort folgends ausgewälchert werden. Will man Pastetlein daraus machen, so muß man den Teig, wann er von der Schüssel abgenommen wird, über einander verwickeln, daß es ein langer Stritzel werde, etwan eines kleinen Arms dick, davon kan man Stücklein schneiden, so groß die Pastetlein seyn sollen, und an der Kälte lassen fest werden, und hernach auffsetzen; Man muß aber alsdann den Teig nimmer in den Händen arbeiten, sondern stracks auffsetzen; Wollte man aber Frantzösische Krapffen daraus machen, pfleget man ein Stücklein eines Fingers dick herab zu schneiden, nach der Breite zu einem Platz auszuwälchern, und darein zu füllen, was man will, alsdann über einander zu schlagen, wie ein überschlagenes Pastetlein, schön zierlich Schuppen-weiß auszuschneiden, zu bachen, und mit kühlen Schmaltz zu bestreichen.

113. Gollatschen mit Mandeln und Citronen.

Nachdem man viel oder wenig machen will, nimmt man Mandeln, zu einem Viertel-Pfund Mandeln, so klein gestossen werden, ein Viertel-Pfund gesähten Zucker, rühret sie unter einander, von einer Citronen die Bitzelein, und den Safft darunter gethan, dann macht man einen Teig an, von schönen Mehl und Butter, bröselt es wohl durch einander, und machet es mit süssen Raum und ein paar Eyerdottern an, zu einen Teig / man darf aber den Teig nicht gar zu fest machen, dann wälchert man runde Blätlein aus, gantz dünn, eines so groß, als das andere, worzu man etwan einen Model von Blech nehmen kan, und es damit ausstechen, einen solchen Platz bestreicht man mit Eyerdottern, und streichet eines Messer-Rücken dick, von der Füll darauf, doch daß an dem Rand eines halben Fingers breit allemal leer bleibt, damit die Füll nicht herab läufft, dann leget man wieder ein Blätlein Teig dar-

darauf, besteichet es wieder mit Eyern und mit der Füll wie vorher, und das zwey oder dreymal, auf dem obersten aber muß das Blätlein von Teig seyn, dann wieder mit Eyern angestrichen, Zucker darauf gestreut, und schön gelb gebachen. NB. Man kan auch von Eyerkäß und Mandeln eine Füll machen, und also darauf streichen.

114. Gollatschen mit Heffen.

Man nimmt ein paar Becher schönes Mehl in eine Schüssel, dann eine gute obere Milch oder Kern ohngefehr ein Seidlein, davon man die Helffte lässet warm werden, thut ein Viertel-Pfund Butter darein, und lässet es zergehen, dann nimmt man ein paar gute Löffel voll Heffen, giesset etwas Kern daran, und zerquerlt es, giesset es dann in den Kern, worinnen die Butter zergangen ist, und schüttet es in das Mehl, schläget zwey gantze Eyer und zwey Dottern darein, und machet es zu einen Teig, reibet Eyer-Brod, röstet es in klein gehackten Speck, (wer will, kan auch klein gestossene Mandeln darzu nehmen) thut daran ein gut Theil Zimmet, röstet es biß braun wird, zuckerts daß süß wird, Citronen- und Pomerantzen-Schaalen zusammen ein Viertel-Pfund, die Helffte klein darunter zerhackt, die andere Helffte würfflicht geschnitten, Citronen-Schaalen darunter, und den Safft von der Citronen, auch ein paar Eyer, dann wälchert man den oben beschriebenen Teig aus, legt die Helffte auf ein Blech, streicht die Füll darauf, macht die andere Helffte zu einen Deckel, streichet es mit Eyern an, setzet einen Reif darum, welcher aber mit Butter, gleichwie auch das Blech, muß angestrichen werden, wann es angestrichen, kan man es oben mit Mandeln bestreuen, ein wenig gehen lassen, und dann bachen.

115. Ein Zimmet-Strudel.

Nimm ein Viertel-Pfund Mandeln, stosse sie gantz klein, zwey Loth klein gestossene Zimmet, eine gantze Muscat-Nuß, ein halb Loth Cardamomen, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schaalen klein geschnitten, zuckere es, und schlag zwey oder drey Eyer daran, mache eine Füll daraus; Nimm ein Pfund schönes Mehl, anderthalb Viering Zucker, ein halb Pfund Butter, ein einiges Ey, und Zimmet-Wasser, mache einen Teig davon, nimm über die Helffte des Teigs, wälchere ihn in die Läng aus, ein Viertel oder halb Viertel breit, gantz dünn, je dünner je besser, nimm die angemachte Füll, und streich es auf den Teig nicht gar zu dünn, rolle es in der Läng übereinander, und nimm den übrigen Teig, wälchere ihn wieder dünn aus,

schlag die Wurst in den Teig, thue es auf ein Blech in die Runden herum, bestreiche es mit einem Ey und bache es, wenns gebachen ist, bestreiche es mit Zucker und Zimmet-Wasser, und bestreu es mit einem krauſſen Bisam-Zucker. NB. Wann die Füll aufgestrichen, überstreicht man es sowohl bey diesem als den beeden folgenden Strudeln mit einer zerlassenen Butter, alsdann wird es erst zusammen gerollet.

116. Ein Mandel-Strudel.

Siehe die Mandeln ab, stosse sie klein, weiche ein Brod in einen Kern, zuckers nach Belieben, schlag ein oder zwey Eyer daran, das Brod aber muß nicht gar naß seyn, man kan es ein wenig ausdrucken, thue Citronen-Bitzelein darein / und mache es auf obbemeldete Weiß. Wann man das Gewürtz will darzu nehmen, kan man es thun, oder davon lassen, nach Belieben.

117. Ein Krebs-Strudel.

Siede die Krebs ab, körle sie sauber aus, stosse oder hacke sie klein, nimm in Kern eingeweicht Brod, das nicht zu feucht ist, rühre das Brod wohl ab, mache eine Krebs-Butter, nimm von der Krebs-Butter darzu, Zucker, Mandeln, Cardamomen, Pfeffer, Muscat-Blüh, Muscat-Nuß, Zimmet, mache alles unter einander, schlag ein paar Eyer daran, daß es eine nicht gar zu dünne Füll ist, mache einen Teig, wie bey dem Zimmet-Strudel, wann man es nicht in zwey Teig schlagen will, so nimmt man den Teig gantz, und wälchert ihn desto breiter aus, und lässet das dritte Theil leer, daß man nichts von der Füll darauf streicht, und rollt es in die Läng zusammen, thut es auf das Blech in die Runden, wie eine Schlange, bestreichet es mit einem Ey, und lässets im Oefelein bachen, besteuet es mit krauſſen Bisam-Zucker und Rosen-Wasser.

118. Butter-Schlangen.

Nehmet zwöff Loth Mehl, acht Loth Butter, fünff Loth Zucker, ein Ey, und ein wenig Wein, machet einen Teig zusammen, und lasset ihn ein wenig ruhen; Indessen machet eine Füll, wie folget: Schählet Aepffel, schweisset sie in Butter, daß sie ein wenig weich werden, lasset sie erkühlen, schneidet Mandeln klein, waschet Weinbeere, zuckert sie, thut Zimmet daran, und alles untereinander; Machet den Teig länglicht, wälchert

chert ihn einer Hand breit aus, leget die Füll darauf, bestreichet die eine Seite mit Eyern, und schlaget es darüber/ daß die glatte Seite in die Höhe kommt, leget in der Mitten von Mandel-Zeug nach der Länge ein schmahles Würstlein darauf, zwicket es mit einem Zwickerlein, wie ein Ruckgrat, thut auf den Kopff ein Krönlein, und leget es auf ein Blech in die Runden / wie eine Schlangen, bestreichet es mit Eyern, thut selbiges in den Ofen, und bachet es schön gelb ab.

119. Mandel-Schlangen.

Stosse ein halbes Pfund Mandeln ab, thue anderthalbe Viering Zucker, ein Quintlein Zimmet, ein wenig Muscatenblüh und Cardamomen, von einer Citronen die Schalen gerieben, und zwey Eyer daran, auch einen halben Viering Citronat, rühre alles untereinander; Hierauf wälchere einen süssen Butter-Teig nach der Länge aus, lege die Füll darauf, und mache es wie die andern Schlangen, ausser daß man noch einen Teig, eines guten Messer-Rucken dick, auswälchert, und mit einem Rädlein abrädelt, auf die eingefüllte Schlangen leget, daß es wie Schuppen aussiehet / alsdann mit Eyerdottern bestreichet, im Ofen setzet / und bachen lässet; Wenn nun die Schlange gebachen ist, so kan man sie mit Zucker und Rosen-Wasser überstreichen, mit weissen Bisam-Zucker bestreuen, und die Kron vergulden, so ist selbige fertig.

120. Gefüllte Zweiffels-Strick.

Führet vier oder fünff Eyer wohl, und so viel Mehl hinein, daß es ein Teig wird, der sich wälchern läßt; Dann schneidet man ein halbes Pfund Butter zu kleinen Stücken, wälchert den Teig aus, leget die Stücklein Butter darauf, schläget den Teig darüber, wälchert die Butter darein, schläget den Teig offt übereinander, und wälchert ihn allezeit wieder aus; Zuletzt, wenn die Butter wohl in den Teig gewälchert ist, so wälchert zwey grosse lange Plätze aus, stosset Mandeln klein, giesset Rosen- oder Zimmet-Wasser, Zucker und Eyer daran, (die Mandeln müssen nicht zu dünn angerühret werden,) füllet es in den einen Platz, wickelt es zusammen wie eine Wurst; Alsdann machet eine andere Füll von geriebenen und im Schmaltz gerösteten

Brod,

Brod, sauber gewaschenen und zerschnittenen Rosin und Weinbeeren, Zucker, Zimmet und Wein, lasset es ein wenig sieden, daß es dick wird, füllet es auf den andern Platz, wickelt ihn auch zusammen, wie den vorigen, leget sie übereinander/ wie einen Zweiffels-Strick, stellet sie in das Oefelein, lasset selbige schön gelb bachen, und bestreichet sie sodann mit Zucker und Eyerdottern; Wenn sie gebachen und erkühlet sind, so streichet man selbige an, nemlich den einen Theil mit weissen, den andern Theil aber mit rothen Eiß, daß es aussiehet, als ob zwey Farben ineinander geschlungen wären.

Siebenzehender Theil/

Von

Zucker- und Quitten-Werck.

1. Marzepan-Zeug.
2. Tragant-Teig.
3. Weisser gläntzender Zucker-Spiegel.
4. Eiß-Spiegel.
5. Rother Spiegel.
6. —— —— auf andere Art.
7. Zimmet-Spiegel.
8. Ausgestochene Blumen mit Eiß-Spiegel.
9. Ausgestochene Blätter.
10. Galanterie-Brod.
11. Marzepan oder Rauten.
12. Krafft-Marzepan.
13. —— —— —— auf andere Art.
14. —— —— —— noch auf andere Art.
15. Gleissende Marzepan.
16. Marzepan von Muscaten-Zeug.
17. Niederländische Marzepan.
18. Ein Marzepan gefüllt.
19. —— —— —— auf andere Art.
20. Marzepan, oder was man machen will.
21. Marzepan von Hieffen.
22. Mackaronen.
23. —— —— auf andere Art.
24. —— —— noch anderst.
25. Gefüllte Mackaronen.
26. Candirte Muscheln.
27. Magen-Confect.
28. Braun-gebachene Früchte.
29. Braun-gebachene hohle Birne und Aepffel.
30. Braun-gebachene Welsche Nüsse.
31. Braun-gebachenes hohles Zucker-Werck.
32. Braun-gebachenes flaches Zucker-Werck.
33. Pfifferlinge von Mandeln.
34. Gestürtzte Zucker-Eyer.
35. Gebachene Eyer von Mandeln.
36. Westphälische Schüncken zu machen.
37. Cervelate- oder Welsche Würste.
38. Gebratene Hüner.
39. Gefüllte Hüner.
40. Gebratene Vögel.
41. Schnecken zu machen.
42. Heringe zu machen.
43. Haasen zu machen.
44. Blau-gesottene Fische.
45. Gebachene Fische.
46. Gefülte Fischlein.
47. Krebse zu machen.
48. Nierlein zu machen.
49. Bratwürste zu machen.
50. Buchstaben-Zeug.
51. Grengeln oder Bretzeln von Marzepan-Zeug.
52. Grengeln oder Bretzeln von Mandeln.
53. Spanische Grengeln und Bretzeln.
54. Eyer-Ringe von Zucker-Zeug.
55. —— —— —— —— —— auf andere Art.
56. Spulen von Zucker-Zeug.
57. Spritzen-Küchlein.
58. Muscatzinen.
59. Maultaschen.

60. Hasen-Oehrlein.
61. Pasteten-Brod.
62. Honig-Brod.
63. Weisses Brod.
64. Schwartzes Haus-Brod.
65. —— —— —— auf andere Art.
66. —— —— —— noch anderst.
67. Ein gutes Bauern-Brod.
68. —— —— —— auf andere Art.
69. Schwedisches Brod.
70. —— —— —— auf andere Art.
71. —— —— —— noch anderst.
72. —— —— —— auf eine noch andere Weise.
73. Zucker- oder Moscowiter-Brod, das lange Zeit gut bleibt.
74. Englisches Brod.
75. —— —— —— auf andere Art.
76. Schwedisches Mandel-Brod.
77. Spanisches Brod.
78. —— —— auf andere Art.
79. —— —— noch anderst.
80. Braunes Lebzelten-Brod.
81. Ein gut Zucker-Gebachenes.
82. Muscaten-Brod.
83. —— —— —— auf andere Art.
84. —— —— —— noch anderst.
85. —— —— —— auf andere Weise.
86. —— —— —— noch auf eine andere Weise.
87. Muscaten-Brod mit Mandeln.
88. Gelbes Muscaten-Brod.
89. Dotter-Brod.
90. —— —— auf andere Art.
91. —— —— noch anderst.
92. —— —— auf andere Weise.
93. —— —— noch auf eine andere Art.
94. Zimmet-Dorten-Brod.
95. Mandel-Brod.
96. —— —— auf andere Art.
97. —— —— noch anderst.
98. —— —— wieder anderst.
99. Pinien- oder Pistazien-Brod.
100. Ulmer-Brod.
101. —— —— auf andere Art.
102. —— —— auf andere Weise.
103. —— —— noch anderst.
104. Zwieback auf Italiänische Art.
105. —— —— —— auf eine andere Art.
106. Klein geschnittenes Brod.
107. —— —— —— —— auf andere Art.
108. Pomerantzen-Brod.
109. Citronen-Confect.
110. Citronen-Brod.
111. Gefärbtes Citronen-Brod.
112. Langes Brod.
113. Langes Brod, auf andere Art.
114. —— —— wieder anderst.
115. —— —— noch anderst.
116. Zucker-Brod.
117. Tauben von Zucker-Teig.
118. —— —— —— —— auf andere Art.
119. Einen Hirschen zu bachen.
120. Gluckhennen oder Tauben zu bachen.
121. Leipziger-Lebkuchen.
122. Nürnbergische Lebkuchen, oder Mandel-Pfeffer-Kuchen.
123. Weisse Mandel-Lebküchlein.
124. —— —— —— auf andere Art.
125. —— —— —— auf andere Weise.
126. —— —— —— noch anderst.
127. Zucker-Biscoten.
128. Mandel-Biscoten.
129. Mandel-Biscuit.
130. Quitten-Biscoten.
131. —— —— auf andere Art.
132. Spanische Biscoten.
133. Runde Biscoten oder Plätzlein.
134. Bisam-Plätzlein.
135. —— —— auf andere Art.
136. Leichte Bisam-Plätzlein.
137. Anis-Plätzlein.
138. Fenchel-Plätzlein.
139. Mandel-Plätzlein.
140. Bittere Mandel-Plätzlein.
141. Anis-Küchlein.
142. Weisse Fenchel-Küchlein.
143. —— —— —— auf andere Art.
144. —— —— —— noch anderst.
145. Anis-Zeug, oder Anis-Marzepan.
146. —— —— —— —— auf andere Art.
147. Pfeffer- oder Zimmet-Nüßlein
148. —— —— —— —— auf andere Art.
149. Wifftig.
150. —— auf andere Art.
151. —— auf andere Weise.
152. —— noch anderst.
153. Hippelein oder Hohl-Hippen.
154. Hobel-Späne.
155. —— —— auf andere Art.
156. —— —— auf andere Weise.
157. —— —— noch anderst.
158. Nonnen-Kräpflein.
159. —— —— auf andere Art.
160. —— —— noch anderst.
161. Schlangen von Marzepan-Zeug.
162. —— —— —— —— —— auf andere Art.
163. Eine Schlange von Marzepan- oder Mandel-Zeug zu machen.
164. Gefüllte Schlangen.

165. Zimmet-Schlangen.
166. Gefülte Mandel-Fische.
167. —— —— —— auf andere Art.
168. Mandel-Kräntzlein.
169. — — — auf andere Art.
170. — — — noch anderst.
171. Mandel-Kräntze.
172. — — — auf andere Art.
173. Ein anderer guter Krantz.
174. Einen Krantz im Model zu bachen.
175. Einen Krantz im Model zu bachen, auf andere Art.
176. Quitten-Zelten.
177. Quitten-Zelten / so ein Jahr gut bleiben.
178. Gläserne Quitten-Zelten.
179. —— —— —— auf andere Art.
180. Rothe Quitten-Zelten.
181. Weisse Quitten-Zelten.
182. —— —— —— auf andere Art.
183. Zelten von Quitten oder Porstörffer-Aepffeln.
184. Gewürtzte Quitten-Zelten.
185. Genueser-Zelten.
186. Ein gut Quitten-Werck von Mandeln und Citronen.
187. Pferscing-Zelten.
188. Zisserlein-Zelten.
189. Hieffen- oder Hagenbutten-Zelten.
190. Schnee-Biscoten von Zucker.
191. Pistazzien-Biscoten.
192. Zimmet-Lebzelten mit Citronen.
193. Citronen-Lebzelten zu machen.
194. Pistazzien- oder Zirber-Nüßlein-Lebzelten.
195. Gute Zwiebach-Lebzelten.
196. Mandel-Lebzelten von Citronen.
197. Quitten-Lebzelten.
198. Quitten-Strützelein.
199. Sauere Quitten-Strützelein.
200. Quitten-Biscoten.
201. Citronen-Quitten-Latwerge.
202. Citronen-Quitten-Latwerge, auf andere Art.
203. Citronen-Quitten-Latwerge, auf andere Weise.
204. Citronen-Quitten-Latwerge, noch anderst.
205. Citronen-Quitten-Latwerge / auf eine noch andere Art.
206. Durchsichtige rothe Quitten-Latwerge.
207. Brockichte Quitten-Latwerge.
208. Gewürtzte Quitten-Latwerge.
209. Ungesottene Quitten-Latwerge.
210. Gelbe Ruben-Latwerge, von Quitten.
211. Das Quitten-Fleisch zu machen.
212. Quitten-Scheuffelein oder Plätzlein.
213. Quitten-Gest zu machen.
214. Porstörffer-Aepffel-Latwerge.
215. Pferscing-Latwerge.
216. Quitten-Käs.
217. Citronen-Kraut.
218. Rüblein-Kraut von Mandeln.
219. Krafft-Grieben oder Morsellu.
220. —— —— —— —— —— auf andere Art.
221. — — — — — auf noch andere Art.
222. — — — — — auf eine andere Weise.
223. Lavendel-Grieben zu machen.
224. Gewürtzte Haupt- und Magen-Morsellen.
225. Citronen-Morsellen.
226. — — — auf andere Art.
227. — — — noch anderst.
228. Saurach- oder Wein-Lägelein-Morsellen.
229. Saurach- oder Wein-Lägelein-Morsellen, auf andere Art.
230. Quitten-Morsellen.
231. Trisanet.
232. — — auf andere Art.
233. — — noch anderst.
234. Geröschte Mandeln.
235. Zimmet-Mandeln.
236. Zimmet-Röhrlein.
237. Negelein.
238. Aufgelauffener Bisam-Zucker.
239. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen.
240. Spies-Kuchen oder Prügel-Krapffen, auf andere Art.
241. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen / auf andere Weise.
242. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen, noch anderst.
243. Spieß-Krapffen.
244. —— —— auf andere Art.
245. —— —— noch anderst.
246. Taback-Rollen zu machen.
247. — — — — auf andere Art.
248. Kleine Taback-Röllein.

1. Marzepan-Zeug.

Nehmet ein Pfund Mandeln, weichet sie in ein kaltes Wasser, bis sich die Schelffen abziehen lassen; Wenn man selbige abgezogen hat, so waschet sie aus einem frischen Brunnen-Wasser / und reibet sie im Reib-Scherben, mit Rosen-Wasser klein ab; Hernach rühret unter ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund rein gestossenen Zucker, setzet solche in einem meßingen Becken auf ein Kohl-Feuer, und rühret ihn immerzu ein, daß er sich nicht anlege; Trocknet also diesen Teig so lang ab, bis er nicht mehr an den Fingern klebet; Schüttet ihn nachmahls heraus auf ein Bret, daß er ein wenig erkühle, und wircket ihn mit etwas Mehl und Zucker aus. Etliche gebrauchen, an statt des gemeinen Mehl, ein Krafft- oder Stärck-Mehl zum Auswircken, es muß aber die weisse Stärck zuvor klein gestossen werden / und durch ein härenes Sieblein ausgebeutelt seyn; Auch kan man diesen Teig über Nacht im Keller stehen lassen / so wird er schön zähe, und lässet sich besser verarbeiten. Aus diesem Marzepan-Zeug kan man allerley Früchte und Marzepan, nach Belieben, machen, wie solches aus dem nachfolgenden deutlicher erhellen wird.

2. Tragant-Teig.

Stosset ein Loth Tragant klein, giesset vier Loth Wasser, halb frisches, und halb Rosen-Wasser daran, lasset es vier und zwantzig Stunden weichen; Presset es dann durch ein klares Tüchlein, und reibet ihn auf einem klaren Marmor-Stein, oder auch in einem Marmor-steinernen Mörsel, schön glatt ab. Mischet dann einen Viering oder Viertel-Pfund durchgesiebten Zucker, und zwölff Loth ebenfalls durchgesiebtes Stärck-Mehl, und zwar des Stärck-Mehls auf einmahl einen Löffel voll, und ein klein Löffelein voll Zucker, eines um das andere, durcheinander, bis der Teig fest wird; Will man Tragant-Spitzen haben, so mache man sie von jetzt-besagten lautern Tragant-Teig; Beliebt man aber von dem vorgedachten Marzepan-Teig Spitzen zu machen, so nehme man nur den vierten Theil darunter; Desgleichen

gleichen auch, wenn man ein Braun-Gebachenes machen will, kan man ein wenig von diesem angemachten Tragant-Teig unter den Marzepan-Teig mit einwircken, so wird es etwas glätter und reiner werden; Doch mag man auch den Marzepan-Teig, ohne Tragant/ allein darzu gebrauchen, so in eines jeden Belieben stehet.

3. Weisser gläntzender Zucker-Spiegel.

Nimm von einem oder zwey neu-gelegten Eyern das Weisse oder Eyer-Klar, und zerklopffe es in einem Häfelein auf das allerbeste; Thue sechs Löffel voll des allerschönsten, und zu Mehl klar gestossenen auch ausgebeutelten Zuckers, in ein Schällein, und rühre das Eyerklar oder Eyerweiß nach und nach in den Zucker/ daß er schön gläntzend und glatt wird, auch anfängt dick zu werden, und nicht mehr lauffet; Je länger man aber rühret, je schöner und gläntzender er wird; Wollte der Spiegel gar zu dick werden, so giesse ein wenig weisses Rosen-Wasser daran, und rühre ihn immerzu wohl durcheinander, spiegele alsdann damit was du verlangest; Setze das damit überzogene Zucker-Werck vor dem Ofen, und lasse es ertrocknen.

4. Eiß-Spiegel.

Giesset, wie im vorigen schon gedacht worden, an einen schönen zu Mehl klar gestossenen Zucker ein wenig Rosen-Wasser; Rühret es wohl untereinander, daß es schön dick bleibet, auch ein wenig weiß und glatt wird, und nimmer fliessen kan; Spiegelt dann damit was ihr wollet, und lasset sie bey der Wärme ertrocknen. Wollet ihr aber einen aufgezogenen Spiegel haben, so machet ihn mit dem Rosen-Wasser etwas dünner, rühret alles wohl untereinander, und überstreichet das Zucker-Gebachene damit, so ihr verfertiget habt; Setzet selbiges dann gleich alsobald in ein Oefelein oder Dorten-Pfanne/ schüret oben auf den Deckel eine gute Glut, so hat man ein schönes aufgezogenes Eiß.

5. Rother Spiegel.

Nehmet drey Eß-Löffel voll klar wie ein Mehl gestossenes Zuckers, röstet ihn wohl trocken auf einer linden Glut, doch daß er nicht anbrenne; Giesset dann ein wenig frisch ausgepreßten Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft, so nicht mit Zucker zum Syrup gesotten ist, daran/ und rühret ihn

schön glatt ab, daß er eine rechte Dicke bekomme, dann dieser Spiegel muß sehr wohl abgerühret werden ; Dann kan man auch damit eisen oder spiegeln was man will, und selbiges alsdann in der Stuben ertrocknen lassen.

6. Rother Spiegel, auf andere Art.

Nimm schön klar gestossenen und durchgesiebten Zucker, giesse Wein-Lägelein- oder Saurach-Safft daran, rühre beydes wohl untereinander, so ist er fertig, und zwar weit geschwinder als der vorige, welcher aber etwas schöner wird.

7. Zimmet-Spiegel.

Röstet einen Mehl-klaren Zucker gantz trocken, über der Kohlen, rühret ebenfalls gantz klare zu Mehl zerstossene schöne Zimmet darunter ; Giesset Rosen-Wasser daran, doch nicht zu viel, damit er seine rechte Dicke bekomme ; Rühret alles annoch ferner wohl durcheinander, und bespiegelt das Zucker-Werck auf das allergeschwindeste damit, dann er wird gar bald hart; Und lasset es ertrocknen.

8. Ausgestochene Blumen mit Eiß-Spiegel.

Nimm einen Mandel-Teig und wälchere ihn aus, dann stecke mit einem blechenen Model oder eingeschnittenen Papier eine Blume oder Laub aus, mache einen schmahlen Rand herum, und lasse solches bachen; Wenn es nun gebachen und erkaltet ist, so mache ein weisses Zucker-Eiß, oder einen rothen Spiegel darauf. NB. Man kan auch Zimmet darauf streuen, wie es einem jeden beliebt, alsdann vergulden, so ist es fertig.

9. Ausgestochene Blätter.

Stosset sechzehen Loth abgezogene Mandeln, und zwölff Loth Zucker nach und nach mit Rosen-Wasser klein ab, schlaget ein klein Ey daran, dann ein halbes Loth Zimmet, eine gantze Muscaten-Nuß, ein halbes Quintlein Muscatenblüh, ein halbes Quintlein Cardamomen, und von einer Citronen die Schalen klein darunter geschnitten ; Machet einen Teig davon, wälchert ihn aus, stechet ihn mit blechernen Mödeln, die keine Böden haben, aus, und machet ein Zimmet- oder ander Eiß darauf.

10. Galan-

10. Galanterie-Brod.

Man nehme einen Eyerdottern, zerklopffe solchen mit vier Löffel voll Rosen-Wasser, rühre dann einen Viering Butter, und einen Viering Zucker darein, auch so viel Mehl, daß man ein lindes Teiglein daraus wircken kan; Wälchert solchen ein paar Messer-Rücken dick, und Mödelein daraus gedruckt, nach Belieben, dann solche schön hell heraus gebachen; Und hernach mit einem gantz dünnen Spiegel, von Zucker und Rosen-Wasser, bestrichen, mit Zimmet bestreuet, und im Ofen noch ein wenig ertrocknen lassen.

11. Marzepan oder Rauten.

Zu diesen Marzepanen nehmet fünff Viertel-Pfund Mandeln, stosset sie mit Rosen-Wasser ab, bis sie schön klar werden; Rühret dann drey Viertel-Pfund gestossenen Zucker darunter, trocknet solche in einem meßingen Kesselein über der Kohlen ab, bis sich der Zeug abledіget; Leget ihn dann heraus auf einen höltzernen Boden oder Bret, streuet aber zuvor einen Löffel voll Zucker darauf, und wircket ihn wohl glatt zusammen; Alsdann machet daraus was beliebet, Rauten oder runde Marzepan; Fürnemlich aber machet die beliebte Form auf Oblaten, und benetzet selbige zuvor ein wenig mit Rosen-Wasser, streuet auch Zimmet und Muscatenblüh darauf, und überstreichet es mit dem Mandel-Zeug; Bestreuet das Blech mit Mehl, setzet alsdann die darauf gelegte Marzepan im Ofen, lasset solche ein wenig bachen, und übereiset sie nachmahl mit einem Eiß- oder andern weissen Spiegel, und setzet sie wieder zum Ofen bis sie ertrocknen; Bezieret selbige dann mit Trisanet, auch Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, und verguldet sie, nach Gefallen; Oder leget in die Mitten desselben, eine von Tragant gemachte Blume oder Bildlein. NB. Zu diesen Marzepan kan man auch, so es beliebet, nur die allgemeine Mandel-Massa gebrauchen.

12. Krafft-Marzepan.

Nehmet einen abgetrockneten Marzepan-Zeug, wie er in diesem Theil Num. 1. beschrieben worden; schneidet ihn zu kleinen Stücklein, mischet Zimmet, Muscaten-Blüh, Cardamomen, und ein wenig Rosen-Zucker darunter, schneidet auch Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen,

Schelffen, ingleichen grüne und weisse Pinien- und Pistazzien-Nüßlein darein, und zwar alles wohl klein; wircket selbige untereinander, giesset noch ein wenig Rosen-Wasser darzu, damit der Teig bey einander bleibe; Hernach wälchert das Marzepan so groß, als man selbiges verlanget, leget es auf eine Oblat, und so dann auf ein Blech; Lasset solches im Ofen ein wenig bachen, biß es bräunlicht wird, und nachmal erkalten, giesset einen Eiß-Spiegel darüber, und streichet ihn schön gleich: Schneidet wieder grüne und weisse Pinien- und Pistazzien-Nüßlein, auch Citronat und Pomerantzen-Schelffen wohl klein, streuet solche auf die Marzepan, setzet sie nochmal in Ofen, biß der Zucker ertrocknet, dann verguldet sie nach Belieben.

13. Ein Krafft-Marzepan, auf andere Art.

Mischet unter einen abgetrockneten Marzepan-Teig, Zimmet, Muscaten-Blüh, ein wenig Negelein und Cardamomen, Citronat, Pomerantzen-Schelffen, und grüne Pistazzien-Nüßlein; knetet alles wohl untereinander, streichet sie auf eine Oblat, und machet ein aufgesetztes Börtlein oder Rändlein herum, setzet sie in Ofen, lasset selbige bachen, und überziehet sie mit einem Eiß.

14. Ein Krafft-Marzepan, noch auf andere Art.

Nehmet zwantzig Loth abgezogene und klein gehackte Mandeln, stosset einen Zucker, doch nicht so klar als Mehl, rädelt selbigen durch ein Sieb oder Räiterlein; wäget dann des gröblichten Zuckers zehen Loth, und rühret selbigen unter die gehackte Mandeln; drucket von anderthalb Citronen den Safft darein, und mischet die Schelffen von zweyen Citronen gar klein zerhackt, unter die vorbesagte Mandeln, wie auch das Weisse von einem Ey, zu einem Schaum zerklopffet; Schneidet nachmal Oblaten wie Rauten, Hertze, und Klee-Blätter, oder wie es sonst beliebet; Streichet diesen Mandel-Zeug wohl dick darauf, und lasset ihn also im Oefelein auf einem Blech schön gähe abbachen; Sehet aber zu, daß er nicht zu braun werde, und machet nachmal ein Eiß darauf, wie selbiges Num. 4. mit mehrern beschrieben zu finden.

15. Gleissende Marzepan zu machen.

Nehmet drey Viertel-Pfund abgezogene Venedische Mandeln, reibet sie auf einem Reib-Stein klein ab, und tröpfflet allgemach ein weisses Rosen-Wasser darein, damit die Mandeln nicht öhlicht werden;

Schüt-

Schüttet drey Viertel-Pfund klar zerstossenen Zucker in ein Schällein, und rühret selbigen mit den Mandeln auf das allerbeste ab, damit es ein schöner glatter Teig werde; streichet dann die abgerührte Mandeln auf Rauten-geschnittene Oblaten, eines guten Messerrucken dick; Duncket hernach ein artig höltzern Schäuffelein ein wenig in das Rosen-Wasser, und überfahret den aufgestrichenen Mandel-Zeug damit, überstreuet ihn mit Zucker, und so dann selbigen wieder mit dem Mandel-Zeug; fahret vorbesagter Massen, mit dem Schäuffelein, wie zuvor, darüber, netzet aber die Mandeln nicht gar zu sehr, dann sie müssen dadurch nur schön glatt gemachet werden; streuet ferner Zucker darauf, fahret wieder mit dem Schäuffelein darüber, und dieses wiederholet dreymal; Leget sie dann auf ein rundes Blech, setzet sie in eine Dorten-Pfannen, machet eine gute Glut auf den küpffernen Deckel, daß sie geschwind aufgehen, sehet aber offt zu, daß sie nicht braun werden; Sie sind in einer Stund gebachen; Oder man kan sie auch wol in einem Oefelein, an statt der Dorten-Pfannen abbachen lassen.

16. Ein Marzepan von Muscaten-Zeug.

Verklopffet sechs Eyer, rühret eines Eyes groß Butter darunter, wie auch einen Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, machet mit einem zarten schönen Mehl ein lindes Teiglein an, und knetet selbiges mit Zucker wohl ab, treibet ihn eines kleinen Fingers dick aus; Leget ein von Karten-Papier ausgeschnittenes Hertz oder Raute auf den Teig, schneidet selbiges durch, bachet es, auf einem mit Butter geschmierten und mit Mehl bestreueten Blech, im Ofen überstreichet es mit einem glatten Eiß, und verguldet solches nach Gefallen.

17. Niederländisch Marzepan.

Ziehet Mandeln ab, stosset oder reibet sie klein, wie zu andern Marzepan-Zeug, mischet Zucker darunter, nachdem man sie süß verlanget; Streicher solches in Rauten-Form auf Oblat, bezwicket es neben herum, leget selbiges auf ein mit Mehl bestreuetes Kupffer-Blech, setzet es in Ofen, und lasset es ein wenig braunlicht bachen; Nehmet es dann heraus, uud giesset einen von Zucker und Rosen-Wasser angemachten Eiß-Spiegel darüber, streuet gefärbten Zucker darein, setzet es wieder in den Ofen, lasset solches ertrocknen, und bestecket selbiges, wo es bezwicket worden, mit Pinien-Nüßlein, so man nach Belieben vergulden kan.

18. Ein Marzepan gefüllt.

Wälchert von den Num. 1. beschriebenen Marzepan-Zeug ein gut Theil aus, in der Dicke eines kleinen Fingers, schneidet eine Form daraus, rund, Rauten-weiß, wie ein Stern, oder Rose, oder wie es euch beliebet, machet von eben diesen Teig einen zwey oder drey Finger hohen Rand herum, leget eine Füll von gröblicht gehackten Mandeln, Citronat, Zimmet, Cardamomen und Zucker mit Zugiessung ein wenig Malvasiers darauf, sehet aber zu, daß die Füll nicht zu naß werde/ bedecket sie mit einem andern Stück gleich den Boden von eben diesen Marzepan-Zeug, giesset einen Spiegel darauf, beleget ihn mit einem Bild, oder aber zieret ihn aus, mit den beschriebenen in Zucker eingemachten Sachen.

19. Ein Marzepan gefüllt, auf andere Art.

Stosset drey Pfund Mandeln mit Rossen-Wasser klein, hernach nehmet soviel Zucker als Mandeln, oder nur drey Theil, der Zucker muß aber gestossen, und durch ein Sieb gerädelt werden, trucknet die Mandeln und Zucker in einer messingen Pfannen oder Kessel über einen Kohlfeuer ab, so lang biß es nicht mehr anklebt, es muß aber im Abtrocknen wohl und viel gerührt werden, daß nicht anbrennt, leget es auf ein Bret, daß es kalt wird; Formiret davon eine Figur, es seye ein Hertz, oder sonst was zierliches eines kleinen Fingers dick/ machet einen Rand, von derselbigen Dicke, so hoch man will, gemeiniglich aber muß er zwey biß drey Finger hoch seyn, dann macht man eine Füll von Mandeln, Citronat, Citronen, Prinellen, Gewürtz, und was man darein haben will, füllet damit das Marzepan, und decket es mit einem Boden zu, eines kleinen Fingers dick, klebet es mit Eyerweiß aneinander, und machet einen zierlichen Rand, wie man sonsten auf die Marzepan macht, oben herum bachet es ein wenig, doch nicht braun, dann macht man ein Eiß darauf, und verguldet es.

20. Marzepan, oder was man machen will.

Nimm gestossene Mandeln, thue Gewürtz, Zimmet, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schaalen, Zimmet-Wasser, und Zucker darzu, trockne es in einen Kessel über dem Feuer ein wenig ab, lege den ausgewälcherten Teig auf eine Oblat, mache einen Dorten als einen Garten, in der Mitten einen Brunnen/ ziere selbigen nach Belieben aus, um den Dor-

ten

ten muß man von einem weissen Mandel-Teig zwey Finger hoch eine Spitzen machen, oder von Tragant-Teig, auch in dem Garten die Feldlein mit schmalen Mandel-Teig anzeigen, daß es einem Garten gleich kommt.

21. Marzepan von Hieffen.

Die Hieffen müssen sauber ausgeputzet, in Zucker gedünstet, und durch einen Seyher oder Sieblein getrieben werden, würcke einen Zucker darein, lasse es auf den Ofen stehen, daß sie ertrocknen, drucke sie in Mödel, und mache sie/ wie die Anis-Reitlein.

22. Mackaronen.

Stosset ein Pfund Mandeln ab, wie zu einem Mandel-Dorten, klopffet hernach von Eyern das Weisse, biß es gar dick wird; rühret fünff Achtel Pfund Zucker unter das Weisse vom Ey, alsdann auch die Mandeln, leget sie auf eine Oblat, und lasset selbige bachen: Wer will, kan auch Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen und Muscatnuß, darunter rühren.

23. Mackaronen, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund abgeriebene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, zerklopfet von zwölff Eyern das Weisse, zuckert es, mischet beedes unter einander, setzet solche auf eine doppelte Oblat, formiret sie, nach Belieben, zu Mackaronen; Setzet sie in das Oefelein, und lasset selbige bachen.

24. Mackaronen, noch anderst.

Rühret unter ein Viertel-Pfund geriebene Mandeln, einen halben Viering oder Achtel-Pfund gestossenen Zucker, würtzet sie mit Zimmet, Cardamomen, und Muscaten-Nuß, leget solche auf Oblaten; Machet mit einem Messer-Rucken länglichte Schnitten darauf, bachet sie in einer gähen Hitz, schön gelblicht, und verguldet die Schnitten.

25. Gefüllte Mackaronen.

Nehmet ausgewirckten Marzepan-Teig, wie zu dem hernach folgenden Braun-gebachenen, wälchert ihn nicht gar zu dick; Drucket solchen in einen Mackaronen-Model, und schneidet den Teig in dem Model ab, daß sie fein hohl bleiben: Vermischet dann einen halb abgetrockneten Marzepan-

Zeug mit klein und würfflicht- geschnittenen Citronat, Muscaten-Blüh, Cardamomen und Zimmet, nach Belieben, von diesem zusammen gemachten Zeug nun, formiret ein Stücklein auf eine Oblat, stürtzet die gefüllte Mackaronen darüber, und klebet sie an, leget selbige hernach auf ein Blech, lasset sie in einem heissen Oefelein, so braun man sie haben will, bachen, und verguldet sie nach Belieben.

26. Candirte Muscheln.

Von Mandel-Teig kan man ein Müschelein hohl drucken, und nur ein wenig in Oefelein ertrocknen lassen, aussen mit weissen Candel-Zucker überstreuen, innwendig mit weissen Zucker-Eiß, oder innen weiß, und aussen mit Zimmet überstreut, man kan auch kleine Hippelein daraus machen, und mit gefärbten Bisam-Zucker bestreuen.

27. Magen-Confect.

Man nimmt ein Pfund Zucker, giesset frisches Wasser darauf, und lässet ihn so lange sieden, daß er gantz dick wird, thut allerley Gewürtz hinein, auch klein geschnittene Citronen-Schalen, ein halb Pfund Mandeln darunter nehmen, und von schönen Mehl einen Teig davon anmachen, wälchert ihn fein dünn auf, drucket ihn in höltzerne Form oder Mödel, schmieret das Blech mit Butter, und bachet es, aber nicht braun, dann ein Eyer-Klar, Rosen-Wasser und Zucker untereinander gethan, damit bestrichen, und noch einmal in das Oefelein gesetzet.

28. Braun-gebachene Früchte.

Zerschneidet einen abgetrockneten Mandel-Zeug, mit einem Messer auf einem Bretlein, wircket ihn mit einem klaren Krafft- oder andern schönen Mehl aus; Melbet den Model ein, und formiret den Teig also mit den Händen, daß es gleich genug ist, in das Mödelein; Drucket dann den andern Theil des Models darauf, und wohl fest zu, schneidet den übrigen Teig mit einem Messerlein, wann der Teig noch in dem halben Model liegt, herab; Wäre er nicht wohl gefallen, so drucket selbigen noch einmal, daß er schön wird, und klopffet ihn aus dem Model; Stecket unten ein Drätlein darein, und so dann einen strohenen Krantz, damit er ertrockne, und also kan man allerley Früchte in den Mödeln abdrucken; Was aber Pfeben, Aepfel, Ruben, Amarelln, Weixeln und Zwetschgen sind, die werden mit

den

den Händen also frey formiret, wie sie seyn sollen; Allein was das spalten bedarff, kan man artig mit einem Messerlein machen; Stecket aber alles an die Drätlein, lasset sie an den Ofen wohl ertrocknen, und verguldet sie schön an ein und andern Orten. Wann man sie aber braun-gebachen haben will, so leget ein Papier auf ein Blech, und die Früchte nacheinander darauf, setzet sie im Ofen, lasset solche schön licht-gelb werden/ und verguldet sie dann ebenfalls, wie schon gedacht.

29. Braun-gebachene hohle Birne und Aepffel.

Wann man dergleichen braun-gebachene Früchte hohl machen will, als Birne, Aepffel, und dergleichen, muß man den obbemeldeten Marzepan-Zeug zubereiten/ wie selbiger Num. 1. beschrieben worden, nachmal nicht gar eines halben Fingers dick, auswälchern; Alsdann die Mödel wohl bestüppen, und den Teig in beede Theile der Mödel wohl eindrucken, in die Hölen aber desselben diejenige Füll einfüllen, welche bey den gefüllten Mackaronen Num. 25. zu finden; Oder man kan auch sonst eine kräfftige Mandel-Füll darein machen, von klein-gehackten oder geschnittenen Mandeln, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, Zucker, Zimmet, Cardamomen und Muscaten-Blüh, oder auch ein wenig geriebenes in Zucker geröstetes Eyer-Brod mit darunter rühren, und alsdann mit süssen Wein anfeuchten, nachmal etwas von dieser Füll in die Hölen auf den Teig, in die Mödel legen, so viel man nemlich meinet, daß man die zwey Mödel darüber genau zusammen drucken könne; Zuvor aber kan man den Teig neben herum auf das subtilste mit einem Eyerweiß bestreichen, und alsdann die Mödel auf das beste aufeinander zusammen drucken, nachmal den einen Model gemach herab nehmen, und mit einem dünnen Messer den Teig rings herum glatt abschneiden, alsdann die Früchte aus dem andern Model auch heraus heben, und also/ wann sie wie die andern braun-gebachene Früchte wohl abgetrocknet worden, in dem Ofen licht-gelb bachen oder abbräunen lassen, und nachmals zierlich vergulden.

30. Braun-gebachene Welsche Nüsse.

Welsche Nüsse kan man auf eben diese Weise gefüllt machen/ wie die obbemeldte gefüllte Aepffel und Birne, auch ebenfalls zweyerley Füll hinein füllen; Dann in den Ofen schön licht-gelb bachen, und abtrocknen

lassen: Oder man kan selbige, wann sie zuvor wohl ertrocknet, auch aus einem heissen Schmaltz heraus bachen.

31. Braun-gebachenes hohles Zucker-Werck.

Nehmet von den gleich im Anfang dieses Theils ermeldeten Marzepan-Zeug, und wircket ihn mit Krafft- oder andern schönen Mehl, durcheinander, wälchert ihn eines halben Fingers dick aus, bestäubet den Model mit einem in ein Tüchlein gebundenen Mehl, und drucket den Teig allenthalben in den Model, daß er schön rein und wohl falle; Wann man nun meinet, daß er wohl ausgedrucket seye, so nehmet den Teig aus dem Mehl heraus, leget ihn auf ein Oblaten-Blat, bestreichet aber besagtes Blat zuvor mit ein wenig Eyerweiß; Setzet es auf den Ofen, lasset es wohl ertrocknen, und ein wenig bachen, so ist es recht; Schneidet dann die Oblaten rings herum davon, und verguldet sie.

Oder:

Man kan solche hohle Marzepan, auch mit dergleichen kräfftigen Füllen füllen, und alsdann mit Oblat bedecken, oder aber einen Deckel oder Boden, von dem Marzepan-Zeug, darüber machen, und wann sie aus den Modeln kommen, in den Ofen schön licht abtrocknen lassen, und hernach, wie gedacht, vergulden.

32. Braun-gebachenes flaches Zucker-Werck.

Die flache braun-gebachene Marzepan machet man gleichfalls also, wie den abgetrockneten Marzepan-Zeug, man wälchert nemlich besagten Teig oder Zeug aus, stippet die Mödel mit Mehl ein, drucket den Teig fest darein, nimmt ihn dann heraus, schneidet selbigen aus, und lässet ihn ein wenig ertrocknen; Leget sodann ein Papier auf ein Blech, und die Marzepan darauf, bächet sie nachmal schön licht-gelb in dem Ofen, und verguldet solche, wie es beliebet.

33. Pfifferling von Mandeln.

Mache die geriebene Mandeln ab mit Zucker und Rosen-Wasser, doch daß sie fein dick bleiben, netze den Pfifferling-Model mit Rosen-Wasser, und drucke die gestossene Mandeln darein, daß es aber zu den Stielen heraus gehe, thue den Pfifferling aus den Model, und bache

ihn,

ihn, wie Marzepan-Teig. Man kan auch eine Muschel oder andere Form machen.

34. Gestürtzte Zucker-Eyer.

Formiret aus klein- gehackten, mit Zucker und Eyer- klar angemachten Mandeln, auf Oblat ein ablanges Kräntzlein, so inwendig so groß und hohl ist, daß man ein Ey darein legen könne, und bachet selbiges länglicht; Formiret dann ein halbes Ey von Marzepan-Zeug so inwendig ebenfalls hohl ist, bestreichet dessen hohlen Theil mit einem Eiß-Spiegel, streuet allerley Gewürtz, als Zimmet, Cardamomen und Muscaten-Blüh, wie auch klein geschnittenen Citronat, darunter, lasset sie in einem Oefelein trocknen, machet aber selbiges nicht zu; Bestreichet den innern Theil des allbereit gebachenen Mandel-Krantzes mit einem Eyerweiß, setzet dieses halbe Ey darauf, überziehet es auch aussenher mit einem weissen Spiegel, und lasset es also abtrocknen.

35. Gebachene Eyer von Mandeln.

Siehe Mandeln ab, stosse und reibe sie klein, theile sie in zwey Theil, den einen Theil lasse gantz weiß, den andern mache mit Saffran gelb, daß er wird wie ein Dotter, nimm von dem Gelben, und formire einen Eyerdottern, darnach nimm von dem Weissen, und mache es um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird/ und so fort/ biß alles gemacht, dann mache ein Eiß von Eyerweiß und schönen weissen Zucker, überstreiche das gantze Ey damit, daß es schön glatt wird, wann es trocken ist, kan man es vor ein rechtes Ey halten: Wann man es aber in Vierthel zerschneiden will, muß es geschehen, ehe man es eist/ und darnach die Vierthel allein eissen, dann sonst springt das Eiß ab.

36. Westphälische Schäncken zu machen.

Nehmet ein Pfund abgerösteten Mandel-Zeug, einen Viering mit Weinbegelein Safft gefärbten Mandel-Zeug, wälchert ihn aus, thut den rothen in die Mitten, dann wieder einen weissen, drucket es in den Model, und schneidet ihn schön ab, lasset ihn trocken werden, darnach mahlet ihn, machet die Farb also, nehmet eine Eyer-Schale voll Wasser, ein halb Quint Bolus Armene, sechs Tropffen schwartze Farb, ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Negelein, ein Loth Gummy, rühret es wohl durcheinander ab, mahlet

den Schuncken damit, lasset ihn trocken werden, überstreichet ihn mit Gummy, so ist er fertig.

37. Cervelate oder Welsche Würste.

Zu einem halben Pfund klar gehackten Mandeln thue zwey Loth geriebenes Brod, ein wenig Pfeffer, ein halb Quint Zimmet, ein halb Quint Cardamomen, ein halb Quint Negelein, einen Viering Zucker, das Gehäck muß ein wenig roth seyn, und an statt des Specks nehmet einen lang geschnittenen Mandel-Zeug, formiret eine Wurst davon, lasset sie trocken werden, und mahlet sie aussen mit folgender Farb, als ein wenig Pfeffer, Negelein, Zimmet, schwartze Farb, Bleyweiß, Wasser und Gummy, soviel man nöthig hat, überstreichet sie damit, und lasset es wieder trocken werden.

38. Gebratene Hüner.

Drucket ein halb Pfund Mandel-Zeug in Mödel, thut ihn heraus / lasset ihn trocken werden, darnach mahlet ihn, wie folget; Nehmet ein halb Loth Armenischen Bolus, zwey Loth Gummy, einen Laß-Kopff voll Saffran, einen halben Laß-Kopff Wasser / sechs Tropffen schwartze Farb / alles wohl untereinander abgerührt, und mahlet das Huhn damit, wann es noch naß ist, bestreuet es mit geriebenen Zucker, wann es trocken ist, nehmet wieder eine solche Farb und Gummy, überstreichet es noch einmahl mit dem Pinsel, und lasset es wieder trocken werden.

39. Gefüllte Hüner.

Hälchere einen Mandel Zeug aus, drucke ihn in den Model, mache eine Füll an, wie bey den gefüllten Fischlein, fülle es in den Model, alsdann drücke die zwey Mödel aufeinander, thue die eine Helffte von dem Model herab, nimm das Huhn heraus, stelle es auf ein Blech, bache es schön gelb / man kan sie auch mit Zucker bestreuen, und machen, wie die gebratene Hüner, oder nur unbestreuet lassen, nach eines jeden Gefallen; Die Vögelein und Tauben, kan man eben also füllen, und hernach wie gebratene Vögel machen.

40. Gebratene Vögel.

Wann ihr ein halb Pfund Mandel-Zeug in die Mödel gedruckt, so thut ihn wieder heraus, und lasset es trocken werden, darnach machet die Farb darzu

wie

wie folget: Rühret ein Quintlein Zimmet, ein Quintlein Bolus Armene, acht Tropffen schwartze Farb, einen Laß-Kopff voll Saffran / ein Loth Gummy, und einen Laß-Kopff voll Wasser, wohl untereinander, mahlet sie damit, bestreuet sie mit groben Zucker / und lasset sie trocken werden.

41. Schnecken zu machen.

Aus einen Viering abgerösteten Mandel-Zeug machet schöne Schnecken, und lasset sie trocken werden; Hierauf machet die Farb von vierzehen Tropffen Gummy, ein wenig Armenischen Bolus, einem Tropffen schwartzer Farb, und zwey Löffel voll Wasser, rühret es durcheinander, und mahlet die Schnecken damit; Uberstreichet sie mit Gummy, machet ein wenig Zucker-Eiß, überstreichet forn den Schnecken damit, und überstreuet sie mit Muscatenblüh, so sind sie fertig.

42. Heringe zu machen.

Machet aus einen halben Pfund abgerösteten Mandel-Zeug Heringe, und lasset sie trocken werden; Hierauf bemahlet sie über und über mit Gummy, und beleget sie mit Silber-Blätlein, so sind sie fertig.

43. Haasen zu machen.

Formiret aus einem Pfund abgetrockneten Mandel-Zeug und einem Quintlein allerley Gewürtz einen Haasen, lasset ihn vier und zwantzig Stunden trocknen; Hernach machet die Farb von einen Löffel voll Bolus Armene, einen Löffel voll Gummy, einen halben Quintlein Zimmet und Negelein, und drey Tropffen schwartzer Farb, mahlet den Haasen damit, und wenn er trocken ist, so bestreichet ihn mit Gummy, und spicket ihn mit lang geschnittenen Mandeln.

44. Blau-gesottene Fische.

Lasset die aus einem halben Pfund Mandel-Zeug gemachte Fische trocken werden, und machet eine Farb, wie folget: Nehmet ein Quintlein blaue Schmalten, einen Löffel voll Wasser, einen Löffel voll Gummy, drey Tropffen schwartze Farbe, rühret es wohl durcheinander, mahlet den Fisch damit, und lasset ihn trocknen. Die Kräbelein an diesen Fischen müssen von

Mandel-Zeug gemacht, und mit einer Farb von Bolus Armene, einen Eß-Löffel voll Gummy, und ein wenig Wasser, gemahlet werden ; Wenn sie nun damit gefärbet sind, so überstreichet sie mit Gummy, so sind sie fertig.

45. Gebachene Fische.

Die aus einem halben Pfund abgetrockneten Mandel-Zeug formirte Fische lasset ertrocknen ; Nehmet sodann einen Löffel voll Bolus Armene, einen Löffel voll Gummy, einen Löffel voll Zimmet, ein wenig Saffran, und ein wenig Wasser / rühret es ab, und mahlet die Fische damit, bestreuet sie mit groben Zucker, und lasset sie trocken werden ; Dann nehmet einen Löffel voll Gummy, einen Löffel voll Wasser, zwey Tropffen Bolus Armene, rühret es wohl durcheinander, und mahlet sie noch einmahl über und über.

46. Gefüllte Fischlein.

Mache von vier Loth klein gestossenen Mandeln, sechs Loth Zucker, vier Eyerdottern, zwey Löffel voll Brandwein, und schönen Mehl ein Teiglein an, das nicht gar zu fest ist, wälchere es aus, drucke es in Fisch-Mödel, fülle von nachfolgender Füll hinein, decke es mit einem ausgewälcherten Teig zu, nimm ihn aus den Model, schneide ihn neben herum ab, backe sie im Schmaltz oder Oefelein. Die Füll aber mache, wie folget: Hacke acht Loth Mandeln, vier Loth Zucker, zwey Loth Citronat, zwey Loth Citronen- und Pomerantzen-Schalen, Zimmet, Cardamomen, und Muscaten-Nuß, nach Belieben, feuchte sie mit Spanischen oder anderen Wein an, doch nicht gar zu naß, und rühre alles wohl untereinander.

47. Krebse zu machen.

Drucke einen Mandel-Zeug in die Krebs-Mödel, schneide es neben herum sauber ab, und lasse es ertrocknen ; Hernach mache eine Farb von Fernabock und Gummy an, überstreiche die Krebse zwey- bis dreymahl über und über, bis sie schön roth werden ; Alsdenn nochmahlen mit Gummy bestrichen, so werden sie glänzend. NB. Man kan auch auf diese Art Spargel, Weixeln, und andere Früchte machen, und jeden seine natürliche Farbe geben.

48. Nier-

48. Nierlein zu machen.

Trocknet die aus einem halben Pfund Mandel-Zeug gemachte Nierlein: Hernach nehmet einen Eß-Löffel voll Bolus, einen Löffel voll Negelein, einen Löffel voll Zimmet, zwey Löffel voll Rosen-Wasser, einen Löffel voll Gummy, zwey Tropffen schwartze Farb, mahlet die Nierlein damit, spicket sie mit Mandeln, mahlet sie noch einmahl mit Gummy und ein wenig solcher Farb, so sind sie fertig.

49. Bratwürste zu machen.

Zu ein halbes Pfund Mandel-Zeug wircket ein Quintlein allerley Gewürtz, und machet Bratwürste daraus, und lasset sie trocken werden. Die Farb machet von einem Quintlein Zimmet, einen Löffel voll Wasser, einen Löffel Gummy, ein wenig Bolus Armene, drey Tropffen schwartzer Farb, rühret es wohl durcheinander, und mahlet die formirten Bratwürste damit.

50. Buchstaben-Zeug.

Man nehme ein Pfund gute Mandeln, und ziehe sie ab; Hernach mischet unter die halb klein gestossenen und halb gehackten Mandeln drey Viertel-Pfund rein durchgesiebten Zucker, wie auch vier Loth Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, gleichfalls eines jeden vier Loth, alles klein zerschnitten, auch zwey Loth Zimmet darein gethan; Die Mandeln müssen nicht gar naß mit Rosen-Wasser abgestossen seyn, daß die Buchstaben nicht fliessen. Alsdann nimmt man eine Oblaten, und formiret von dem gemischten Mandel-Zeug die Buchstaben, was vor eine man will, leget sie auf ein Blech, und bächet sie in gleicher Hitze; Wenn sie nun gebachen sind, so überstreichet man sie mit einem Eiß, setzet sie noch einmahl in das Oefelein, alsdann verguldet oder bestreuet sie, wenn sie geeiset worden, mit gefärbten Bisam-Zucker.

51. Grengeln oder Bretzeln von Marzepan-Zeug.

Formiret von einem abgetrockneten Marzepan-Teig Grengeln oder Bretzeln, und bachet sie gelblicht; Beeiset sie dann, streuet einen gröblichten Zucker darauf, und lasset sie im Oefelein abtrocknen. NB. Auf

diese Weise kan man auch Eyer-Ringlein und Speck-Küchlein machen, und zwar die Speck-Küchlein mit viereckicht-geschnittenen Mandeln, oder Mandel-Teig schön ordentlich belegen, und ein wenig bachen lassen, doch nicht zu braun; Hernach mit einem Ey bestreichen, gröblichten Zucker/ mit Anis vermischt, darauf streuen, und folgends bachen lassen.

52. Grengeln oder Bretzeln von Mandeln.

Nehmet ein halbes Pfund abgezogene Venedische Mandeln, vier Loth weisses Rosen-Wasser, acht Loth Eyer-Klar, und zerklopffet es wohl; Zerreibet oder zerstoffet die Mandeln auf das allerkleinste, und tröpfelt hernach das Rosen-Wasser, so vorher mit dem Eyer-Weiß wohl zerklopffet worden, gemach in die Mandeln, damit sie nicht öhlicht werden; Man hat aber eine Stunde lang daran zu stossen. Wenn sie nun klein genug sind, so stosset schönen Zucker, und etwan ein Viertel-Pfund desselben, darunter; Knetet den Teig oder Zeug wohl ab, wälchert ihn fein artig, und formiret Bretzeln daraus, setzet sie auf ein angemelbtes rundes Dorten-Blech/ und sodann in die Dorten-Pfanne; Schüret unten ein kleines Kohl-Feuer, und wenn sie sich heben, auch oben auf den Deckel eine gute Glut, damit sie im Bachen schön liecht werden. Oder man kan es auch auf einem Blech verrichten, und die Bretzeln in einem Oefelein bachen; Alsdann ein wenig mit einem zerklopfften Eyerdötterlein überstreichen, so werden sie denen Eyer-Bretzeln nicht ungleich sehen. Wenn sie nun schön liechtbraun worden sind, so nehmet sie aus dem Ofen, und lasset solche auf einem Bret, schön zugedeckt, erkühlen.

53. Spanische Grengeln oder Bretzeln.

Schüttet ein wenig Mehl und Zucker, nachdem man viel oder wenig Teig machen will, in eine Schüssel, giesset ein wenig warme Milch, darinnen man den Finger leiden kan, darzu, und rühret den Teig an, doch nicht gar zu fest, damit er sich wälchern lasse; Wälchert aber nur allezeit ein Strichlein, ein paar Finger breit aus; Leget hernach von der Füll, so man zu denen Num. 25. beschriebenen Mackaronen gebrauchet, eines kleinen Fingers dick, auf den also gewälcherten Teig; Schlaget die Helffte auf beyden Seiten darüber, drucket sie zu, doch nicht gar an den eingefüllten Ort, sonst zerspringet er, und rädelt ihn dann ab. Wenn er nun zugemacht wird, so stecket oben hin und wieder ein wenig Marzepan-Zeug vor, machet Schnirtlein darein,

darein, und stecket den Teig vor, bezwicket selbige hin und wieder mit einem Zwickerlein; Formiret nachmahl allerley Buchstaben daraus, leget solche auf ein geschmiertes oder mit Mehl bestreütes Blech, setzet sie in einen heissen Ofen, und lasset selbige so lang bachen, bis der Teig oben braun wird. Es muß aber der Milch-Teig weiß bleiben; Beleget sie dann hier und dar mit ausgerädelten Gold-Strichlein.

54. Eyer-Ringe von Zucker-Zeug.

Machet von Eyerdötterlein, schönen Mehl, Rosen-Wasser, und ein wenig Zucker, einen linden Teig an; Man kan auch etwas zerlassene Butter darunter nehmen, oder aber dergleichen Teig anmachen, wie selbiger bey den vorgedachten Bretzeln beschrieben worden; Es müssen aber diese Teige auf das beste zusammen gewircket und ausgewälchert werden, wie fast bey denen Bretzeln oder Grengeln, jedoch etwas breiter, nachdem man die Eyer-Ring groß oder dick verlanget; Indessen machet eine kräfftige Füll an, von gehackten Mandeln, Zucker, Gewürtz, und eingemachten Sachen, wie solche bey denen gefüllten hohlen Früchten Num. 28. und 29. beschrieben zu finden; Von dieser Füll nun, leget etwas auf den ausgewälcherten Teig, jedoch in die Mitte desselben am meinsten und dickesten; Uberschlaget den Teig, gebet aber wohl acht, daß das Ubergeschlagene unter sich komme; Alsdann überdrehet beyde Ende, und formiret also einen Eyer-Ring daraus. Man muß auch diß beobachten, daß der Teig auf beyden Seiten zu Ende etwas schmähler und gleichsam zugespitzet seye, weil die Eyer-Ringe zu Ende ebenfalls dünner sind, als in der Mitten; Dann kan man solche auf ein Papier und Blech legen, und also nur etwas in dem Ofen ertrocknen, oder aber nur ein wenig und gantz gemach bachen lassen; Wer will, kan sie auch mit einem Ey überstreichen, und mit klar geriebenen Zucker bestreuen.

55. Eyer-Ringe von Zucker-Zeug, auf andere Art.

Mache einen Teig von einem halben Pfund Mehl, einen Viertel-Pfund Butter, einem Ey, und zwey Löffel voll Spanischen Wein an, zuckere ihn nach Belieben, doch also, daß er wohl süß sey, saltze selbigen ein wenig, und wircke ihn zusammen, mache dann folgende Füll darzu an: Schneide Aepffel würfflicht, und lasse sie mit wenig Butter in einer Pfannen schweissen, bis sie etwas lind und weich werden; Mische dann in einer Schüssel einen gu-

ten Theil gehackte Mandeln, Zucker, Zimmet, Cardamomen, und was weniges Muscatenblüh, wie auch klein geschnittenen Citronat, und eingemachte Citronen-Schelffen darunter; Mische alles durcheinander, drehe den obigen Teig nach der Länge aus, lege erstbesagte Füll darauf, und verfahre im übrigen damit, wie mit denen gleich vorhergehends beschriebenen. Oder man kan die andere schon vielfältig beschriebene Mandel-Füll, ohne Aepffel, auch darzu gebrauchen.

56. Spulen von Zucker-Zeug.

Nehmet ein halbes Pfund Mandeln, reiniget sie von denen Schelffen, reibet solche nachmahl mit Rosen-Wasser ab, wie zu einem Mandel-Dorten. Rühret hernach sechs Loth Zucker darunter, würtzet sie mit Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet, nach Belieben, schüttet auch das Weisse von einem Ey, wohl zerklopfft daran, und vermischet es alles auf das beste; Schneidet dann eine Oblaten in der Form eines Spulen, so groß man es verlanget, streichet erstbesagte Füll oder Teig darauf, bachet sie auf einem Blech im Ofen, bey jäher Hitze, daß sie schön gelblicht werden, beeiset selbige, und verguldet sie, nach Belieben. NB. Das Weisse vom Ey, wenn es nicht anständig ist, kan auch in diesem Teig und Zucker-Zeug gar wohl ausgelassen werden, und davon bleiben.

57. Spritzen-Küchlein.

Wälchert einen abgetrockneten Marzepan-Zeug, eines Daumens dick, aus, so lang die Spritze ist; Bestreuet aber besagte Spritze zuvörderst mit Mehl, füllet den Teig darein, und spritzet ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Papier; Putzet die Spritze so offt wieder mit einem Messer aus, und bestreuet sie mit Mehl, so offt ihr einen neuen Teig einfüllen wollet; Leget die Spritzen-Küchlein mit samt dem Papier auf ein Blech, und bachet sie in jäher Hitze, daß sie schön gelblicht werden, guldet selbige aber nicht, sondern traget solche, wie sie an sich selbsten sind, zur Collation auf.

58. Muscatzinen.

Klaubet ein halbes Pfund Mandeln, daß nichts Unreines darinnen bleibe, dann sie dürffen nicht abgeschählet oder abgezogen werden; Reibet sie dann mit einem reinen Tuch wohl ab, nehmet so viel Zucker, als der Mandeln

deln seyn, stosset solche miteinander gröblicht, doch auf einmahl mehr nicht, dann eine Hand voll Mandeln, und ein Stücklein Zucker, dann sie stossen sich sonst sehr ungleich, wiewohl sie andere nur zu hacken pflegen; Schneidet dann ein Loth Zimmet, und eine Muscaten-Nuß, klein, mischet sie darunter, wie auch Negelein, Muscatenblüh, jedes ein Quintlein, und ein halbes Quintlein Pfeffer, alles gestossen/ ingleichen auch die würfflicht- und klein-geschnittenen Schelffen von einer halben oder auch gantzen Citronen, und drucket etwas von dem Safft der Citronen darein, schlaget ein oder zwey frische Eyer daran, und rühret alles wohl durcheinander, bis er feucht wird; Wälchert den Teig ein wenig auf einen Tisch oder Bret mit Mehl aus, doch also, daß des Mehls nicht zu viel darunter komme, noch auch der Teig von den Citronen-Safft und Eyern gar zu hart benetzet werde; Hierauf schneidet Stücklein daraus, so groß, als man sie etwan auf einmahl nöthig hat, drucket eines nach dem andern, in den mit Mehl bestreuten Model, kehret aber obbesagtes Mehl, vermittelst eines Pinseleins, zuvor wieder heraus; Leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Kupffer-Blech, setzet sie im Ofen, und lasset selbige bachen; Wenn sie dann aufgehen, so sind sie fertig.

NB. Etliche pflegen diese Muscatzinen, wenn sie aus dem Model kommen, auf eine Oblaten zu legen, und alsdann zu bachen; Wiewohl man sie auch über Nacht, oder doch etliche Stunden, kan stehen lassen, und erst den andern Tag abbachen, da sie dann schöner aufgehen sollen; Wenn sie aus dem Ofen kommen, so ziehen sie einen gemeinen von Zucker und Rosen-Wasser angemachten, oder aber vorhin beschriebenen Zimmet-Spiegel darüber. Der Model zu diesen Muscatzinen ist gemeiniglich wie zwey mit denen breiten Theilen aneinander stossende Jacobs-Muscheln, so sich in der Mitte mit einem Bund vereinigen, geschnitten.

59. Maultaschen.

Nimm sechs Loth Mandeln/ vier Loth gestossenen Zucker, ein Quintlein Zimmet, Pfeffer, Negelein, Muscaten-Nuß und Jngber, jedes ein halbes Quintlein, und zwar alles zerstossen, wie auch zwey Gran Bisam; Rühret erstlich die Mandeln und den Zucker wohl ab, schlaget dann drey Eyer daran, mischet nachmahlen das Gewürtz darunter, stäubet ein wenig Mehl darein, damit man solches in eine Massam zusammen bringen könne; Formiret dann diesen Teig, nach Belieben, entweder frey, oder drucket ihn in beliebige Mödel, wie die gleich jetzo beschriebenen Muscatzinen; Hernach lasset

lasset sie bachen, und wenn dieses geschehen, so überziehet sie mit einem Eiß, oder bestreichet sie nur mit Zucker-Wasser, oder aber überstreuet sie, nach Belieben, mit Zimmet.

60. Haasen-Oehrlein.

Zuckert abgezogene und mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln, nach dem Mund, und rühret Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet darunter; Streichet sie auf Oblaten, welche wie Hertze oder Rauten geschnitten sind, lasset sie ertrocknen, übereiset selbige nachmahl, und verguldet sie, nach Belieben.

Oder:

Rühre unter einen abgetrockneten Mandel-Zeug, Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüh, und etwas von eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, streichet sie auf Oblaten, bachet selbige in einem Oefelein, übereiset es, und stellet selbige nachmahl in den Ofen, so ziehet sich das Eiß ein wenig auf.

Oder:

Nimm ein Pfund mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln, fünff Achtel-Pfund gestossenen Zucker, und die abgeriebene Schelffen von einer Citronen, Zimmet und Cardamomen, jedes ein Loth, Muscatenblüh ein Quintlein, auch Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, nach Belieben; Giesse ein wenig Zimmet-Wasser daran, mische alles wohl durcheinander; Schneide Oblaten Rauten-weiß, streiche den Teig darauf, lasse sie, gleich denen obigen, bachen, und überziehe sie mit einem Eiß-Spiegel.

61. Pasteten-Brod.

Rühre ungefehr ein Pfund schönes weisses Mehl, und ein Pfund Zucker, untereinander, thue Coriander und Anis, beydes gestossen, darein, mische alles wohl; Nimm das Weisse von Eyern, und mache das Mehl damit an, daß es zu einem dicken Teig werde, streiche es auf eine Oblaten, bache solche im Ofen, oder aber in einer Dorten-Pfannen; Wenn sie nun gebachen sind, so zerschneide selbige zu Stücklein, und behalte sie in der Stuben, so bleiben sie rösch.

62. Honig-

62. Honig-Brod.

Nimm ein halb Pfund geläutertes Honig, ein halb Pfund gesiebten Zucker, Pfeffer, Negelein, Zimmet, Jngber, Coriander, jedes nach Gefallen, zwey Muscatnüß, und von zwey Citronen die Schalen, alles gröblicht geschnitten, und gestossen, und nebst den Zucker in das warme geläuterte Honig gerührt, mit Mehl einen festen Teig angemacht, und gar wohl abgearbeitet, ein Laiblein daraus gemacht, und bachen lassen, es muß drey Stund im Ofen stehen, wann es heraus kommt, schneide es alsobald nach Belieben.

63. Weisses Brod.

Schmiere die Becklein mit Butter, streue sie mit klaren Zucker-Brod, schlage sieben Eyer eine Stunde, und zuletzt mit ein halb Pfund durchgesiebten Zucker, giesse einen Löffel voll starckes Zimmetwasser, die geriebene Schalen von zwey Citronen, etwas Muscatenblüh, und geschwind ein halb Pfund schönes Mehl, davon die Helffte gedörret ist, darzu; Fülle die Becklein über die Helffte voll, setze sie in ein erhitztes Oefelein, und bache sie in gleicher Hitz.

64. Ein schwartzes Haus-Brod von Zucker zu bachen.

Nimm zwölff gantze Eyer, und von zwölff Eyern die Dottern, ein und zwantzig Loth Zucker der wol braun ist, er muß auch durchgesiebt seyn, schlage es bey einer Stund lang untereinander wol ab, nimm nachmal sechzehen Loth Rocken-Mehl, oder, welches noch besser ist, die Helffte Waitzen-Mehl, so zuvor ein wenig in der Stuben ertrocknet, rühre es in obiges ein, mische achtzehen Loth mit Zimmet-Wasser gröblicht gestossene Mandeln, zwey Loth Zimmet, anderthalb Loth Cardamomen, ein Loth Muscat-Nuß, ein halb Loth Muscaten-Blüh, ein Quintlein Negelein, eine Eyer-Schale mit Zimmet-Wasser, und eine Eyer-Schalen mit starcken Brandwein, darunter, rühre es noch ein wenig untereinander, giesse es in den dazu gehörigen und mit Butter wohl beschmierten Model, lasse es zwo Stunden anfangs bey einer etwas gähen Hitze, nachmals bey einem gleichen Feuer wohl bachen.

65. Schwartzes Haus-Brod, auf andere Art.

Verklopffet fünff gantze Eyer und sechs Dottern in einen Hafen, rühret drey-zehen Loth klar gerädelten Zucker hinein, er muß eine gute Stund mit den Eyern abgerühret werden, dann thut neun Loth dürres Mehl, sechs Loth mit Rosen- oder Zimmet-Wasser gantz klar abgestossene Mandeln, anderthalb Löffel voll Brandwein, anderthalb Löffel voll Zimmet-Wasser, zuletzt das Gewürtz dazu, welches alles muß klein gestossen werden, als: Ein Loth Zimmet, Negelein, Cardamomen, Muscat-Nuß, jedes ein Quint, ein halb Quint Muscaten-Blüh/ anderthalb Loth Schocolate, die Schocolate muß zart gerieben, und mit obbemeldeten Zimmet-Wasser angezwieret, alsdann in den Teig wohl hinein gerühret werden, dann giesset es in ein darzu gehöriges mit Butter wohl geschmiertes Beck oder Model, setzet es Anfangs bey etwas gäher Hitz in dem Ofen, biß es steigt, aber nachmahls bey einem gleichen Feuer schön langsam bachen/ es muß auf das wenigste anderthalb biß zwey Stund bachen, damit es nicht spindig wird.

66. Schwartzes Brod, noch anderst.

Klopffe acht Eyer und acht Dottern eine Stunde, hernach noch eine Viertel-Stund mit 24. Loth durchgesiebten Zucker, rühre alsdann sechzehen Loth gedörrtes Mehl, achtzehen Loth mit Zimmet-Wasser klein gestossene Mandeln, zwey Loth Zimmet, ein Loth Cardamomen, ein Loth Muscat-Nuß, ein halb Loth Muscat-Blüh, ein Loth Negelein, drey Löffel voll starcken Brandwein und vier Loth Schocolate hinein, giesse es in die mit Butter geschmierte und mit Brod bestreute Becklein, und bache es zwey Stund, wann es heraus kommt, so rühre geriebene Schocolate in ein Eyerweiß, streiche es erstlich damit, und hernach noch etlichemal mit puren Eyerweiß an.

67. Ein gutes Bauern-Brod zu bachen.

Schlage vier gantze und vier Eyerdottern in einer Schüssel wohl durcheinander, dann eilff Loth des schwärtzesten, dürresten und klein gestossenen durchgesiebten Zuckers darzu, auf einer Seiten eine Stund gerührt, acht Loth schwartz wohl gedörrtes Bollen-Mehl warm in den Zucker und Eyer hinein gerührt, zuvor aber eine Eyer-Schale voll Rosen-Wasser, und anderthalb Eyer-Schalen voll Brandwein darein gegossen, dann in ein Näpflein,

so

so wie ein Laiblein Brod aussiehet, und mit Butter geschmieret ist, hinein geschüttet, und gemach gebachen.

68. Bauern-Brod, auf andere Art.

Nehmet vier gantze Eyer und acht Dottern, rühret ein halb Pfund durchgerädelten Zucker darein, es mag ein Thomas-Zucker oder ein anderer seyn, rühret ihn eine halbe Stund ab, nehmet ein halb Loth Zimmet, ein Quint Cardamomen, ein Quint Muscatnuß, ein halb Quint Muscatblüh, ein halb Quint Negelein, dieses Gewürtz alles gestossen, und einen Viering Mandeln mit samt denen Schelffen gehackt, und dann dieses Gewürtz und Mandeln in den Zucker und Eyer eingerühret, auch acht biß zwölff Loth schönes Mehl, thue Holler-Latwergen und drey Löffel voll guten Brandwein zusammen, rühre es schön glatt ab, und dann in den Teig, daß es eine schöne gleiche Farb hat, solte der Teig noch nicht schwartz genug seyn, kan man noch mehr Holler-Latwergen daran thun, streiche den Model oder Beck mit Butter, und giesse den Teig hinein, stelle ihn in Ofen, und laß gemach bachen, wann es fertig ist, und gantz erkaltet, nimm ein Ey, rühre ein wenig Holler-Latwergen darein, und bestreiche das Brod oben damit, thue einen Coriander darauf, und lasse es im Ofen ertrocknen.

69. Schwedisches Brod.

Stosset ein halb Pfund Venedische Mandeln mit Rosen-Wasser ein wenig gröblicht ab, thut ein Viertel-Pfund Zucker in ein Kesselein, röstet die Mandeln darinnen über einer Glut oder Kohlen, und wann selbige geröstet, rühret noch ein ander Viertel-Pfund Zucker und ein halb Pfund schönes klares Leb-Zelten-Mehl, wie auch gröblicht gestossenen Pfeffer, Ingber, Muscaten-Nüsse, Cardamomen, Negelein, Anis und Kümmel, und drey wohl-zerklopffte Eyer darunter, giesset ein wenig Zimmet-Wasser darzu, wircket sie mit Lebzelten-Mehl folgends ab, daß ein rechter Teig daraus werde, und man alsdann daraus schöne runde Laiblein daraus formiren könne; Machet sie aber etwas länglicht oder ablang, leget sie auf ein gemelbtes Blech, schiebet selbiges in ein Oefelein, und lasset sie eine Stunde lang bachen; Wann nun solches ein wenig erkaltet, so übereiset sie, streuet oben, nach Belieben, Kümmel oder Fenchel, und gröblicht-gestossenen Zucker darauf, und lasset sie alsdann bey dem Ofen ertrocknen.

70. Schwedisches Brod, auf andere Art.

Nehmet ein wenig abgeriebene Mandeln, ein gantzes Ey, und drey Dötterlein, schlaget sie an die Mandeln; Giesset drey Achtel-Pfund geläuterten Zucker darein, thut, nach Belieben, Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen, Pfeffer und Negelein darzu, wircket ein wenig schönes Mehl darunter, daß es wird wie ein Küchleins-Teig, wircket ihn ein wenig aus, formiret ablange Stücklein davon, machet mit einem Messer Schnittlein darein, und bachet sie, biß es ein wenig gelblicht wird; Giesset dann ein wenig Rosen-Wasser in eine Holler- oder Hollunder-Latwerg, und bestreichet solches, daß es anzusehen ist, wie ein Rocken-Brod; Wann es dann ertrocknet, überstreichet selbiges mit einem Spiegel, bestreuet es mit gröblichtem Zucker, und lasset solches im Oefelein noch ein wenig ertrocknen; Wollte man aber den Zucker nicht darauf streuen, kan es gar wohl verbleiben.

71. Schwedisches Brod, noch anderst.

Reibet acht Loth Mandeln mit Rosen-Wasser ab, mischet zehen Loth Zucker, ein Loth Pfeffer, Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen, und zwar alles klein zerstossen / wie auch, nach Belieben, klein-geschnittenen Citronat und Citronen-Schelffen darunter; Schlaget vier Eyerdottern und zwey gantze Eyer daran, wircket so viel Mehl darein / daß man länglichte Laiblein daraus machen könne; Leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Blech, lasset sie also bachen, biß sie schön braun werden, und so dann erkalten; bestreichet solche nachmal mit einen wohl-gesottenen mit Gummi vermischten Zucker, streuet gröblich-zerstossenen Anis darauf, und lasset sie auf den Ofen ertrocknen.

72. Schwedisches Brod, auf eine noch andere Weise.

Nehmet ein Pfund gewürtzte Krafft-Massa und ein halb Pfund Zucker, fünff gantze Eyer, Gewürtz und eingemachten Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, nach Belieben, wircket Mehl darein, so viel darzu vonnöthen; Verfertiget und bachet sie ferner wie bey denen obigen gedacht; bestreichet solche, wann sie erkaltet, mit Eiß, und streuet Fenchel darauf.

73. Zucker- oder Moscowiter-Brod, das lange Zeit gut bleibt.

Nimm schön weiß durchgerädeltes Mehl, thue es in einen Topf, schlage einige Eyerdottern daran, rühre es wohl untereinander, daß nichts klösigtes darinnen bleibe, giesse ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser oder Wein daran, daß der Teig dünner werde, darnach rühre ein gut Theil Zucker darein, daß es süß genug ist, wann nun der Teig bereitet ist, so menge kleinen überzogenen Confect, als: Anis, Fenchel und Coriander darunter, nimm ohngefehr zwey Bögen Papier/ mache ein viereckigtes Kästlein davon, einen Rand herum zwey Finger hoch, giesse den zugerichteten Teig darein, mache ihn fein gleich, setze ihn in warmen Ofen, und lasse ihn trocknen, aber nicht zu hart, daß er sich schneiden läst, darnach schneide fein lange Stücklein davon, lege sie auf einen Deckel nach der Länge oder Zwerg, setze es wieder in den Ofen, der nicht zu heiß ist, und lasse es ausbachen, biß es gar hart wird, dann lege es in eine Schachtel, und verspeise es nach Belieben.

74. Englisch- oder Spanisches Brod.

Nehmet zwölff Loth rein- gestossenen Zucker, schlaget drey gantze Eyer und vier Dötterlein daran, giesset eine halbe Eyer-Schale voll Rosen-Wasser darzu, rühret es mit einem Kohl-Löffel bey einer Viertel-Stund wohl untereinander; thut einen halben Viering oder Achtel-Pfund rein-gestossene Mandeln, und zwölff Loth gestossen- und durchgesiebten Zucker darein, rühret alles ferner untereinander; Würtzet es mit Cardamomen, Muscatenblüh und Zimmet, nach dem Mund, doch muß die Zimmet mercklich vorschlagen; Zuletzt rühret das Mehl darein, daß es an der Dicke wird, wie ein dicker Strauben-Teig, doch darf man über neun oder zehen Loth des Mehl nicht darzu nehmen; Schmieret hierauf erdene Mödelein, wie man sie zu den Quitten-Zelten brauchet, mit Buttter, und füllet den Teig hinein, machet sie aber nicht voll, stellet sie auf ein Blech, in ein heisses Oefelein, und lasset sie bey einer halben Stund lang bachen, biß es schön gelblicht wird; Nehmet solche so dann aus denen Mödeln heraus, und verguldet sie, so es beliebet.

75. Englisches Brod, auf andere Art.

Schlaget vier gantze Eyer und acht Dötterlein in einen Hafen, zerklopffet sie; Rühret in einer Schüssel, ein Pfund Zucker, und eben so viel des schönsten Mehl darunter, klopffet den Teig fein glatt ab, und giesset eine Achtel-Maas Rosen-Wasser daran; Schmieret dann die Mödel wohl mit zergangener Butter, giesset den Teig darein, daß die Mödelein ein wenig mehr als halb voll seyn, setzet sie auf einem Blech in Ofen, und lasset selbige bachen, biß sie schön gelb werden; Der Ofen aber muß zu erst wohl heiß seyn, damit sie bald aufgehen, hernach aber gantz gemach abgebachen werden.

76. Schwedisches Mandel-Brod.

Nehmet ein halb Pfund abgestossene Mandeln, auch soviel gestossenen Zucker, rühret es wohl untereinander, schlaget drey Eyer wohl, und giesset sie daran, auch Muscatenblüh, Cardamomen, Negelein, jedes ein Quint, alles gröblicht gestossen, rühret es wohl untereinander, und folgends soviel Mehl dazu, daß sich der Teig formiren läst, machet kleine Laiblein daraus, bachet sie fein langsam; Wann sie nun gebachen sind, so nehmet Holler-Latwergen, machet sie mit frischen Wasser dünn, und bestreichet die Laiblein damit; Oder man kan sie mit einem Zucker-Eiß bestreichen, und mit überzogenen Aniß überstreuen.

77. Spanisches Brod.

Nimm ein Pfund gesiebten Zucker in einen Hafen, schlage sieben gantze Eyer und sechs Dottern daran, rühre es eine gantze Stund, thue klein geschnittene Citronen- und Pomerantzen-Schalen, Citronat / klein gehackte Mandeln ein halb Pfund, auch gut Gewürtz, wie auch drey Viering schön Mehl daran, rühre es wohl untereinander, bestreiche die Mödel mit Butter, und fülle den Teig hinein, man kan auch Mandel-Brod, oder was man vor Mödel hat, davon bachen.

78. Spanisches Brod, auf andere Art.

Zerklopffet vier oder fünff Eyer, rühret drey Viertel-Pfund gestossenen Zucker, wie auch ein halb Pfund schönes Mehl / und ein wenig Gewürtz, als Cardamomen und Muscatenblüh darein, giesset zwey Löffel voll Rosen-Wasser darzu, und rühret alles ferner untereinander; Schmieret dann die

Mödel

Mödel mit Butter, giesset sie etwan halb voll, setzet sie auf ein Blech, und lasset solche also bachen.

79. Spanisches Brod, noch anderst.

Nimm ein halb Pfund Mehl, und gleich so viel Zucker, schlage drey gantze Eyer und vier Dötterlein daran, giesse vier halbe Eyer-Schalen voll Rosen-Wasser wie auch einen Löffel voll Brandwein darein, arbeite alles wohl untereinander; Schmiere die Mödel mit Butter, fülle den Teig darein, doch also, daß besagte Mödel über die Helffte nicht voll werden, und bache es dann, gleich denen vorigen heraus.

80. Braunes Lebzelten-Brod.

Reibet dicke Nürnbergische Lebzelten oder Pfeffer-Kuchen an einen Reib-Eisen, vermischet solche mit eben so viel abgezogenen, gestossenen und abgetrockneten Mandeln, wie auch mit klein-geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, mischet so viel durchgesiebten Zucker darunter als nöthig, giesset ein wenig Malvasier daran, und machet eine Massa daraus, die nicht allzu dünn ist, streichet sie auf Oblaten in beliebiger Form, und lasset sie ein wenig im Oefelein bachen. Wann es beliebet, kan man sie mit ein wenig Malvasier, darein man etwas durch-gesiebten Zucker gethan, überstreichen, und klar-gestossene Zimmet darauf streuen.

81. Ein gut Zucker-gebachenes.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund Zucker, anderthalb Viering geriebenen Pfeffer-Kuchen, auch eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schalen, Citronat, Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüh, ein Ey, mache einen Teig daraus, der sich wälchern läst, ist er zu fest, muß man noch mehr Eyer daran schlagen, alsdann kan man es auf Oblaten, Laubwerck, Blumen, Hertze, oder was beliebt, machen, und wann es gebachen und erkühlet ist, ein Zimmet-Eiß darauf.

82. Muscaten-Brod.

Schlaget von achtzehen oder zwantzig Eyern das Weisse aus, zerklopffet sie mit einem höltzernen Querl, daß es lauter Gest wird; Thut hernach anderthalb Pfund Zucker darein, und klopffet sie ferner wohl ab, daß es schön weiß wird;

wird; Mischet dann fünff Viertel-Pfund schönes Mehl, und ein wenig klein-geschnittene Muscatenblüh darunter; Schmieret das Schärtlein mit Butter, giesset den Teig darein, welcher so dick seyn muß, wie ein dicker Strauben-Teig, streichet selbigen mit einem frischen Wasser, und setzet ihn in den Ofen, daß er anderthalbe Stunden lang bache, biß er schön gelblicht wird; Nehmet ihn dann heraus, daß er ein wenig erkühle; Duncket ein reines Tuch in ein frisches Wasser, und windet es so hart aus, als es möglich ist, schlaget das gebachene Laiblein darein, und lasset es ein oder zwey Tage weichen, darnach schneidet selbiges zu Schnitten, und trocknet es ab.

83. Muscaten-Brod, auf andere Art.

Nimm vier Loth Waitzen-Mehl, wie auch acht Loth Zucker, und vier Loth Stärck-Mehl, zerklopffe drey gantze Eyer und zwey Dötterlein eine halbe Stund, rühre alsdann Mehl und Zucker darein, und rühre es noch eine halbe Stund, schmiere die Schärtlein mit Butter, fülle den Teig darein, und bache es dann schön heraus.

84. Muscaten-Brod, noch anderst.

Nehmet ein halb Seidlein, oder Viertel-Maas/ Weisses von Eyern, klopffet es in einem Hafen, biß es gar dick wird, rühret ein Pfund Zucker, aber gantz allein besonders, unter das Eyerweiß, hernach auch ein Pfund Mehl, und ein wenig Fenchel; Klopffet den Teig wohl ab; Füllet den Schart mit Oblaten, und schmieret selbigen mit ein wenig Butter, giesset nachmal den Teig darein, und lasset ihn also im Ofen bachen.

85. Muscaten-Brod, auf andere Weise.

Schlaget sechs Eyer in einen Kern oder Raum, stosset ein wenig im Essig gesottenen, oder eingebeitzten, und so dann wieder abgedorrten Coriander, mit etwas Anis vermischet, im Mörsel ab, mischet es unter die Eyer, und zuckert sie wohl; Rühret ein schönes Mehl und zerstossene Zimmet darein, daß es wird wie ein dicker Strauben-Teig; Leget die Oblaten in ein rund und glattes Dorten-Schärtlein, rings herum, welches etwas hoch seyn muß; Giesset den Teig darein, und lasset ihn eine gute Weile im Oefelein bachen, biß sich der Teig schön hebet und bächt; Nehmet ihn dann heraus, lasset ihn eine Weile erkühlen, stürtzet solchen aus dem Schart, schneidet ihn in die Länge, und bestreuet selbigen mit Zucker um und

um;

um; Leget das Brod wieder auf ein Papier, setzet es in das Oefelein, und lasset selbiges wohl ertrocknen.

86. Muscaten-Brod, noch auf eine andere Weise.

Nehmet des weissesten Zuckers und schönsten Mehls, jedes ein halbes Pfund, wie auch das Weisse von sechs Eyern, rühret es eine Viertel-Stund lang, bis es dick wird; Hernach schneidet fünff Loth Mandeln nach der Länge, auch ein Quintlein Zimmet und Muscatenblüh klein, mischet ein Loth Anis und Fenchel, mehr oder weniger, wie man es gerne isset, darunter; Hierauf klopffet den Teig wohl, füllet selbigen in ein Schärtlein/ und lasset ihn bachen.

87. Muscaten-Brod mit Mandeln.

Zu einem halben Pfund des schönsten Zuckers nimm ein halbes Pfund schönes Mehl, und sechs Eyerdottern, zerklopffe sie eine halbe Stunde lang, bis sie dicklicht werden, zwey Hände voll länglicht-geschnittene Mandeln, ein halbes Loth Anis, ein halbes Loth Fenchel, ein halbes Quintlein Zimmet, und einen Löffel voll Rosen-Wasser, thue alles untereinander, rühre etliche Saffran-Blümlein darunter, giesse es in ein mit Butter geschmiertes Schärtlein, lasse es im Oefelein so lang bachen, bis es aussen wohl braun wird, erstlich mit einer kleinen Hitz, hernach kan mans stärcker machen. Wenn es kalt ist, so schneide selbiges in Stücklein, und bräune es ab.

88. Gelbes Muscaten-Brod.

Man nimmt zwölff Loth Mehl, und eben so viel Zucker, auch so viel Mandeln, Muscatenblüh, und Zimmet, ingleichen zehen Eyerdötterlein, zerklopffet solche in einem Hafen wohl, und rühret den Zucker darein; Dann die Mandeln klein gehackt, und nebst dem Gewürtz, auch Anis, Fenchel, und Mehl darzu gethan; Wenn nun das Schärtlein mit Butter geschmieret, und mit Oblaten rings herum ausgefüllet ist, so schüttet man den Teig hinein, lässet ihn im Oefelein eine gute Stund lang bachen. Wenn es kalt ist, so kan man es schneiden, wie man will.

89. Dotter-Brod.

Nähget zu zwantzig Eyerdottern zwantzig Loth rein-gestossenen Zucker, klopfet die Eyerdottern zuvor wohl bey einer halben Viertel-Stund; Hernach schüttet den Zucker darein / rühret es wieder bey einer halben Stund lang, und sodann ferner neunzehen Loth gar schönes Mehl, gantz gemach und ja nicht starck, darunter, sonst wird das Brod bläßicht. Werffet einen halben Viering oder Achtel-Pfund abgeschählte, und nach der zwerch zerschnittene, auch eine Stunde vorher im Rosen-Wasser gelegene Mandeln, mit kleinzerschnittener Zimmet, Cardamomen / und Muscatenblüh, so viel als beliebt, darein, und mischet es unter den Teig; Ist dieser Teig ein wenig zu dünn, so darff man wohl, über oben besagtes Gewicht, noch etwas Mehl darzunehmen, dann ein Mehl fliesset, das andere quillet, es muß aber der Teig in der Dicken also beschaffen seyn, daß er eben von dem Löffel abrinnet; Hernach schmieret ein Schärtlein mit Butter, giesset den Teig darein, bestreichet ihn oben her mit frischem Wasser; Lasset selbigen auf einem Blech, in das Oefelein gesetzet, anderthalbe Stunden lang bachen, bis es schön gelblicht siehet, und haltet das Oefelein in einer steten Hitze. Wenn nun dieses Brod gebachen und abgetrocknet ist, so schneidet es zu Schnitten, überziehet selbiges, nach Belieben, mit einem weissen Eiß, schneider aber die gedachten Schnitten, wenn man sie eisen will, etwas dicker dann sonsten; Eiset es aber erstlich nur auf der einen Seiten gantz dünn, und stellet sie wieder in einen Ofen, daß es trocken wird, sonst klebet es unten an; Hernach eiset es auch oben, aber etwas dicker / als unten / und beleget es mit eingemachten Schelffen und Nüßlein schön zierlich, fasset selbige an den Rand mit Goldein, und leget güldene Wecklein oder Sternlein darauf; Oder aber überziehet selbige mit einem Zimmet-Eiß / und vergulder sie nach der Zierde; Man darff es aber alsdann nicht mehr in den Ofen setzen / sonst verlieret es den Glantz, und wird blaßicht. Oder man kan es auch ungeeiset lassen, welches alles in eines jeden Belieben stehet.

90. Dotter-Brod, auf andere Art.

Nimm fünff Dötterlein, und zwey gantze Eyer / neun Loth Zucker, und zehen Loth schönes Mehl, thue einen halben Viering oder Achtel-Pfund abgezogene und länglicht-geschnittene Mandeln, Muscatenblüh, Cardamomen, Zimmet, ein klein wenig Ingber und Pfeffer, nach Belieben, dann zwey oder drey Loth Citronat, oder die Helffte von würfflicht-geschnittenen Citronen-

Citronen-Schelffen darzu, rühre es untereinander, gieſſe ſie in das Schärtlein, laſſe ſelbige bachen, wie die andern, und wenn es gebachen iſt, erkalten; Schneide ſie dann zu Stücklein, und bräune ſie auf dem Blech ferner ab.

91. Dotter-Brod, noch anderſt.

Zu zwölff Loth Mehl und eben ſo viel Zucker nehmet drey gantze Eyer, und acht Eyerdottern, thut die Vögel davon, und zerklopffet ſie wohl; Stoſſet den Zucker klein, und rädelt ihn durch, rühret ſelbigen mit denen Eyern lang und wohl ab, dann je länger man ſie rühret, je ſchöner ſie werden; Rühret ſodann das Mehl ebenfalls nach und nach darunter; Schneidet einen Viering oder Viertel-Pfund abgezogene Mandeln zu Plätzlein, rühret ſie ebenmäßig mit Zimmet, Cardamomen, und Muſcaten-Nuß, nach Belieben / darunter; Schmieret das Schärrlein mit Butter / gieſſet den Teig darein, aber nicht gantz voll; Bachet ſelbigen gantz gemach ab, ſchneidet ihn, wenn er ein wenig erkaltet iſt / zu Stücklein, und laſſet ſie auf einem Blech abbräunen.

92. Dotter-Brod, auf andere Weiſe.

Zerklopffet ſechs gantze Eyer, rühret ein halbes Pfund Zucker, drey Viertel-Pfund Mehl, Anis und Mandeln, wie auch Muſcatenblüh, Cardamomen und Zimmet, nach Belieben, darein; Schmieret das Schärtlein mit Butter, füttert es mit Oblaten aus, gieſſet den Teig darein, laſſet ihn bachen; Schneidet ſolchen, wenn er gebachen iſt, zu Schnitten, und bräunet ihn dann nachmahl, gleich denen vorher beſchriebenen, ab.

93. Dotter-Brod, noch auf eine andere Art.

Nehmet ein halbes Pfund Mehl, und eben ſo viel Zucker, ſtoſſet einen Viering oder Viertel-Pfund Mandeln mit Roſen-Waſſer ab, wie auch ein halbes Loth Zimmet, aber wohl klein; Zerklopffet vier Eyerdötterlein und zwey gantze Eyer, rühret dann den Zucker, das Mehl, Zimmet, und die Mandeln darunter, füllet ſelbige in Schärtlein, und bachet ſie / wie bekannt.

Oder:

Man kan ſie auch auf dieſe Weiſe machen: Nehmet ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mehl, ein Viertel-Pfund Mandeln, vier

gantze Eyer, und drey Dötterlein, ein halbes Loth Zimmet, ein Quintlein Cardamomen, ein halbes Quintlein Muscatenblüh, und die Schelffen von einer Citronen klein zerschnitten, oder gar an einem Reib-Eisen gerieben, drucket auch ein wenig Safft davon hinein, und machet sie im übrigen zusammen, wie die vorher beschriebene.

94. Zimmet-Dorten-Brod.

Nehmet drey Viertel-Pfund Mehl / sechs gantze Eyer, und zehen oder zwölff Dottern, die Eyer zerklopffet; Rühret drey Viertel-Pfund Zucker, und von vorbesagten Mehl einen Löffel voll nach dem andern hinein, und giesset zwey oder drey Löffel voll Rosen-Wasser darzu. Indessen ziehet auch einen Viering Mandeln ab, schneidet selbige aber nicht gar klein, mischet anderthalbe Loth Zimmet, ein halbes Loth Cardamomen, und ein Quintlein Muscatenblüh, aber nicht gar zu klein gestossen, darunter; Hernach schmieret das Schärtlein mit Butter, giesset den Teig darein, doch also, daß das Schärtlein nicht gantz voll seye, lasset solches dann in einem Oefelein, bey steter Hitz, allgemach abbachen; Nehmet es heraus, schneidet sie zu Schnittlein, leget selbige auf ein Blech, und bräunet sie auf beyden Seiten ab; Es muß aber der Zucker und das Mehl schön rein durch ein Sieblein hierzu geräitelt werden.

95. Mandel-Brod.

Nehmet Zucker und Mehl, jedes ein halbes Pfund / drey Eyerdottern und vier gantze Eyer, vier Loth Mandeln, zwey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, Cardamomen, Muscatenblüh und Zimmet, jedes ein halbes Loth, eine gute Hand voll Anis, auch wenn man will, zwey Loth eingemachte Citronen- und eben so viel Pomerantzen-Schelffen und Citronat. Die Eyer muß man zu erst wohl lang rühren, dann je länger sie gerühret werden, je schöner wird das Brod; Dann kan man den Zucker nach und nach darein rühren, hernach das Mehl und die Gewürtze, und dann die eingemachten Schelffen; Letztlich schmieret man den darzu gehörigen Schart mit Butter, beleget den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, schüttet den Teig darein, und lässet ihn abbachen; Schneidet dann, wenn er erkühlet ist, Schnitten daraus, und bräunet selbige ab, oder träget sie also unabgebräunet zur Collation auf.

96. Man-

96. Mandel-Brod, auf andere Art.

Man nimmt zu acht wohl zerklopfften gantzen Eyern, und sechs Eyerdottern, länglicht-geschnittene Mandeln, Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen und Citronat, nach Belieben; Giesset fünff bis sechs Löffel voll von Rosen-Wasser darzu, und mischet drey Viertel-Pfund Zucker, und so viel schönes Mehl, darunter, rühret alles wohl durcheinander; Bestreichet das Schärtlein mit Butter, und dann mit geriebenen weissen Brod, so durch einen Seyher gerädelt worden / oder mit Oblaten-Blättern, lässet es bachen, und bestreichet das Brod, wenn es aus dem Schärtlein heraus genommen worden, mit einem Eyerdottern, wie bekannt.

97. Mandel-Brod, noch anderst.

Nehmet ein halbes Pfund Mehl, und eben so viel Zucker, zehen Loth länglicht-geschnittene Mandeln, anderthalbe Quintlein Cardamomen/ ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quintlein Muscatenblüh, und die Schelffen von einer Citronen, alles gröblicht zerschnitten; Fürnehmlich aber und zu allererst zerklopffet die Eyer, rühret den Zucker langsam darunter, und folgends auch das Mehl und Mandeln, auch das Gewürtz und die Citronen-Schelffen, zuletzt drucket den Safft darein; Je länger man aber abrühret, je schöner wird das Brod. Füllet dann diesen Teig in den Schart, und bachet ihn, gleich denen vorher beschrieben.

98. Mandel-Brod, wieder anderst.

Nehmet ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, in eine Schüssel, knetet es wohl untereinander, thut dann ein halbes Pfund schönes wohl gedörrtes Mehl, auch ein halbes Pfund gröblicht-gestossene Mandeln, und vier Eyer darunter, knetet es noch eine Viertel-Stund lang; Hierauf machet kleine Würstlein, ohngefehr eines Fingers groß, lang und dick, daraus, leget sie auf das Blech, drucket mit einem Messerrücken drey Zwerch-Striche darauf, bestreichet es mit einem Ey, und bachet es anfänglich langsam, hernach aber etwas stärcker; Sie müssen nicht zu genau zusammen gesetzet werden, sonst fliessen sie zusammen.

99. Pinien- oder Pistazzien-Brod.

Nehmet Pinien- oder Pistazzien-Nüßlein, welche euch unter beyden belieben, sind sie annoch in ihren harten Schalen, so schlaget selbige auf, sind sie dann schon ausgekernet, so ist dieses nicht mehr nöthig, wäget die Nüßlein, thut gleich so schwehr Zucker darzu, auch, so es beliebt, ein Ey, stosset es zusammen an, daß es, mit Zugiessung ein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser, eine Massa werde, streichet sie, nach Belieben, in allerley Formen, dick oder dünn, (es ist eben eines) auf Oblaten, lasset es bachen, machet ein zartes Eiß darauf, und überstreuet es mit Zimmet.

100. Ulmer-Brod.

Man nehme zwey Pfund schönes Mehl, drey Viertel-Pfund Zucker, ein Quintlein Muscatenblüh, ein halbes Loth Cardamomen, und ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, und Coriander, nach Belieben, der Coriander aber muß zuvor über Nacht im Eßig beitzen, und wieder ertrocknen; Giesset ein halbes Seidlein oder den vierten Theil einer Maas gantze Milch, und eben so viel Heffen von Weitzen-Bier daran, schlaget auch fünff oder sechs Eyerdottern darein; Das Mehl und der Zucker werden gerädelt, die Eyer mit der Milch und Heffen, so etwas laulicht seyn müssen, abgekleppert, und also der Teig zuvörderst angemacht, gesaltzen, und so lang geklopffet, bis er sich von dem Becken löset; Nach diesem wird das Gewürtz, der Anis, Fenchel, und Coriander darein gerühret, länglichte Laiblein daraus formiret, auf ein mit Mehl bestreuetes Papier geleget, und vor den Ofen gesetzet, damit er ein wenig gehen könne; Wenn man dann meynet daß sie genug gegangen sind, so schneidet der Länge nach mit einem Messer darein; Hierauf setzet sie in das Oefelein, welches nicht allzu heiß seyn muß, sondern so, daß man eine Hand gar wohl darinnen halten könne, und lasset sie also eine gute Stunde lang bachen, machet aber das Oefelein vor der halben Stund nicht auf. Wenn nun dieses Brod schön ausgebachen ist, so schneidet es zu Schnitten, weil es noch ein wenig warm ist, dann wenn es erkaltet, so lässet es sich nicht mehr schneiden, leget sie nachmahl auf ein Blech, und röschet es ab.

101. Ulmer-Brod, auf andere Art.

Zu einem Seidlein oder halben Maas Kern oder süssen Raum nehmet zwey gute Löffel voll Waitzen-Heffen, setzet mit einem schönen Mehl

einen

einen Dampff an, daß er ein wenig dicker werde als ein Strauben-Teig; Stellet selbigen auf einen Ofen, und lasset ihn so lang gehen, bis er wieder nieder sitzet; Zerklopffet hernach vier Eyerdötterlein, und zwey gantze Eyer, rühret sie nachmahl mit einem halben Pfund Zucker in den Teig, alsdann nach und nach das Mehl, bis er sich nicht mehr rühren lässet, und dann zuletzt ein halbes Loth Cardamomen, ein Quintlein Muscatenblüh, einen halben Viering oder Achtel-Pfund Anis, und zwey Loth Fenchel, wircket den Teig, bis er nicht mehr anklebet; Darnach machet länglichte Laiblein daraus, lasset selbige ein wenig ruhen, machet in der Mitten einen Schnitt darein, leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Blech, und bachet solche schön Gold-gelb ab. NB. Wenn es beliebet, kan man den Teig mit ein wenig geschnittenen Mandeln vermischen.

102. Ulmer-Brod, auf andere Weise.

Nehmet zwey gantze Eyer und drey Eyerdottern, zerklopffet selbige wohl, rühret ein Viertel-Pfund klar gesiebten Zucker, wie auch eben so viel schönes Mehl, einen halben Viering klein-geschnittene Mandeln, wie auch Muscatenblüh und Cardamomen, Anis und Fenchel, nach Belieben darein; Giesset gleich zu erst einen Löffel voll Rosen-Wasser daran, rühret alles wohl untereinander, schmieret das Schärtlein mit Butter, leget Oblaten-Blätlein darein, und lasset sie bachen; Nehmet selbige dann heraus, bestreichet solche mit Zucker und Rosen-Wasser, beleget es mit halb-zerschnittenen Mandeln, und lasset sie noch ein wenig bachen, hernach schneidet Schnitten daraus, und setzet sie auf einem Blech nochmahl im Ofen, bis es ein wenig gelblicht wird.

103. Ulmer-Brod, noch anderst.

Machet mit einer Maas oder zwey Seidel-Becher voll Mehl, einer Achtel-Maas oder halben Seidlein guter Milch, und eben so viel Heffen, so zuvor laulicht gemacht worden, in einem Becken einen Dampff an, in der Dicken, wie ein dicker Strauben-Teig, und setzet ihn, mit einem Tuch wohl zugedeckt, zum warmen Ofen, daß er über sich gehe; Wenn nun der Teig genug gegangen ist, so muß man ihn ferner anmachen, ehe er wieder einsitzt, und zu solchem Ende zwantzig Loth klar gesiebten Zucker darein rühren, drey gantze Eyer und vier Eyerdötterlein daran schlagen, einen halben Viering oder Achtel-Pfund rein-geklaubten Anis, zwey Loth Fenchel,

ein

ein halbes Loth Zimmet, Muscatenblüh, und Cardamomen, jedes ein Quintlein, und einen halben Viering oder Achtel-Pfund zerschnittene Mandeln, wie zum Dotter-Brod, darunter mischen, und zwar also, daß, wenn man die Eyer in den Zucker, und sodann in den Dampff gerühret, man das Mehl erst hernach ebenfalls darunter rühre, daß der Teig eine rechte Dicke bekomme, und dann erst den Anis, und die Gewürtz, letzlich noch mehr Mehl, und zwar allgemach, daß der Teig an der Dicke wird wie der, so zu den Heffen-Küchlein gebrauchet wird, damit man ihn auswircken könne. Formiret alsdann länglichte Laiblein daraus, bestreichet ein Blech mit Butter, oder überstreuet es mit Mehl, leget die Läiblein darauf, und lasset solche noch ein wenig gehen, thut in der Mitten einen langen Schnitt darein, so gehen sie schön voneinander; Hernach stellet sie in ein heisses Oefelein, und lasset solche eine halbe Stund bey einer steten Hitze bachen; Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, so bestreichet selbige obenher mit Wasser, und schneidet solches, wenn es abgekühlet ist, mit einem grossen Messer, zu Schnitten; Leget selbige wieder auf ein Blech, und bräunet sie schön gelblicht in einem Oefelein ab.

NB. Bey diesen sogenannten Ulmer-Brod ist zu mercken, daß man auch ein Trinck-Gläßlein voll süssen Wein, oder an dessen statt, etwan drey Eß-Löffel voll Brandwein, und einen halben Viering oder Achtel-Pfund zerlassene Butter darunter mischen könne.

104. Zwiebach auf Italiänische Art.

Arbeitet einen feinen durchgerädelten Zucker mit Gummy und Tragant, so in Rosen-Wasser eingebeitzet worden, stosset alles zusammen in einem Mörsel, mit ein wenig Eyer-Weiß, hernach knetet es mit ein wenig Anis, machet Ballen daraus / so groß als Aepffel, beschneidet selbige wie eine Semmel, und bachet sie auf Pasteten-Schüsseln; Wenn sie nun anfangen in die Höhe zu steigen, so nehmet sie heraus, und rührt sie nicht an, bis sie kalt sind, sonst zerbrechen sie.

105. Zwiebach, auf eine andere Art.

Man nimmt ein Diethäufflein Mehl, ein halbes Pfund feinen Zucker, ein Loth Anis / ein Loth Fenchel, und sechs Löffel voll Heffen, läßt hernach eine halbe Maas Wasser sieden, thut einen Viering Butter darein / läßt es eine

Weile

Weile stehen, bis es kalt werde, mischet es alsdann wohl durcheinander, bis es so dick werde, als ein Semmel-Teig, und lässet es so lang liegen, bis es von der Hefen aufgehet; Hierauf wälchert den Teig fein dünn, bestreichet und bachet sie in einem nicht gar zu starck geheitzten Ofen.

106. Klein-geschnittenes Brod.

Nehmet ein halbes Pfund klar durchgerädelten Zucker, und eben so viel des schönsten Mehls, zerklopffet drey oder vier Eyer, nachdem sie groß oder klein sind; Wenn nun die Eyer wohl lang zerklopffet worden, so rühret zu erst den Zucker und dann einen guten Theil Anis, so viel man nemlich beliebet, hernach das Mehl, auch letzlich, wenn man das Gewürtz darzu verlanget, Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nuß, Muscatenblüh und ein wenig Pfeffer, nach Gefallen, darunter. Wollte man es gar gut machen, kan man würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen, klein-geschnittener Mandeln, ohngefehr einen halben Viering, oder Achtel-Pfund, und sodann alles wohl untereinander rühren, auch auf einem Bret schön zusammen wircken, schneidet dann etliche Stücklein daraus, wälchert den Teig mit den Händen etwas lang und rund, fahret mit einem Wälcher-Holtz darüber, daß er ein wenig breitlicht werde. Lasset ihn ein paar Stunden stehen, leget selbigen nachmahl auf ein mit Mehl bestreuetes Blech, und bachet ihn in einem Oefelein schön liecht-hell, bey einer schönen gleichen Hitze ab. Wenn er dann aus dem Ofen heraus genommen wird, muß man mit einem guten Messer geschwind kleine Plätzlein daraus schneiden, und selbige sodann weiter nicht abbräunen.

107. Klein-geschnittenes Brod, auf andere Art.

Zerklopffet ein gantz ausgeschlagenes Ey, rühret vier Loth Zucker, und ein halbes Loth, oder auch was mehrers, Anis darein; Wircket so viel Mehl darunter, daß man das Teiglein recht auswircken könne, formiret länglichte Strützeln daraus, so lang als sie belieben, und zwar etwan eines Fingers dick; Überschmieret das Blech mit Butter, wischet es aber bald wieder ab, leget die Strützeln darauf, überstreichet sie mit Eyern, setzet selbige in Ofen/ bachet sie ab, und schneidet solche, weil sie noch warm sind, zu kleinen Schnittlein.

108. Pomerantzen-Brod.

Rühret einen Viering schönen durchgesiebten Zucker mit einem Ey eine gute Weil, dann reibet von einer Pomerantzen die Schalen klein, oder schneidet sie würfflicht, ein wenig gestossenen Anis, einen halben Viering schönes Mehl, zwey Loth klein gestossene Mandeln, rühret es alles wohl untereinander, schneidet von Oblaten Stücklein, so groß es beliebet / streichet von den Teig eines guten Messerrucken dick, auf die Oblaten, stellet es in ein nicht zu heisses Oefelein, dann sie dörffen nicht zu braun seyn, und lasset es bachen.

109. Citronen-Confect.

Man muß von einem Pfund schönen Zucker, einen halben Pfund schönen Mehl, drey oder vier Eyern einen Teig anmachen, ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein Viertel-Pfund eingemachte Citronen-Schalen, zwey Loth Zimmet, ein halb Loth Negelein, ein halb Loth Muscatenblüh / zwey Loth Muscatnuß, alles klein zerschneiden, und unter den Teig thun, wohl arbeiten, ihn auf eine Oblat legen, eine Form darauf drucken, und geschwind bachen.

110. Citronen-Brod.

Nehmet das Weisse von einem Ey; Zerklopffet es wol, biß es einen schönen Gest bekommet; Rühret etwas weissen klar gestossen und durchgerädelten Zucker, zuvor aber das abgeriebene Gelbe von einer Citronen, darunter; Lasset drey oder vier Tropffen Citronen-Safft darein fallen, und rühret ferner so viel Zucker darunter, biß man meinet, daß es ein artliches, und weder zu fest, noch zu lehnes Teiglein / sondern also beschaffen seye, daß man allerley Mödelein davon drucken könne; Wälchert nachmal den Teig ein wenig aus, und drucket mit einem blechernen Mödelein allerley Formen von Blumen- oder Laub-Werck darein / oder was man sonst verlanget; Leget sie auf eine Oblat, und sodann auf ein Blech, setzet sie in das Oefelein, und lasset solches bey einer schönen gähen Hitze bachen; Wollte man aber dieses Brod auf keine Oblaten legen, muß man das Blech erstlich ein wenig warm machen, mit weissen Wax bestreichen, nachmal mit einem Tüchlein darüber fahren, alsdann erst das Citronen-Brod darauf legen, und bachen lassen, so wird es sehr gerne, ohne Mühe, und unzerbrochen, von dem Blech herab gehen.

111. Gefärbtes Citronen-Brod.

Zerklopffet das Weisse von einem Ey wohl, biß es eine Dicke bekommt, reibet die Schalen von einer Citronen auf einen Riebeisen, würcket einen Zucker darein, machet es mit Saffran gelb, oder von rothen Tournesol-Flecklein, so in Wasser geweicht sind, und von der Farb an den Zucker gethan, alsdann mit Zucker abgewürcket, daß es ein fester Teig wird, und so dann wie das andere Citronen-Brod ausgestochen, und gebachen. Wann das weisse, gelbe und rothe Citronen-Brod, untereinander geleget wird, so siehet es recht artig aus.

112. Langes Brod.

Schlaget vier gantze Eyer, und zwey Dötterlein in eine Schüssel; Machet von zarten Reissig ein kleines Besemlein, und klopffet die Eyer damit, bey einer halben Stund, daß sie zu lauter Gest werden; Wäget dann ein halb Pfund Zucker und eben so viel Mehl, doch jedes besonders; Rühret zu erst den Zucker und dann das Mehl unter die Eyer, aber nur einen Löffel voll nach dem andern; Schmieret nachmahl die darzu gehörige Schärtlein gantz dünn mit Butter, füllet besagte Schärtlein, biß zur Helffte, mit dem Teig an, und bachet es in einer gähen Hitz ab. NB. Es kan auch das lange Brod auf solche Weiß gemacht werden: Nemlich man nimmt zwey Eyer, sechs Loth durchgesiebten Zucker, vier Loth gebeutelt Stärck Mehl, und anderthalb Loth Waitzen-Mehl, oder die Helfft Waitzen- und die Helfft Stärck-Mehl, einen Löffel voll Zimmet- oder Rosen-Wasser, dann wird es ferner gemacht, wie oben beschrieben.

Das Blech, worauf die Schärtlein gestellt werden, muß stets im Oefelein bleiben, und immerzu heiß seyn; Auch kan man dieses Brod an statt der Schärtlein, in länglichten Tröglein, von Blech oder Papier gemacht, wohl gähe abbachen; auch so es beliebet, mit Gold-Strichlein, nach Gefallen, belegen.

113. Langes Brod, auf andere Art.

Zerklopffet sieben frische Eyer wohl, rühret drey Viertel-Pfund schönen durchgesiebten Zucker, einen Löffel voll nach dem andern hinein, daß es ohngefehr drey Viertel-Stund gerühret wird, ferner drey Viertel-Pfund von den schönsten Mehl auch nach und nach eingerührt, daß es einen glatten

Teig giebt, davon kan man runde Plätzlein, oder auch langes Brod machen; Die Plätzlein werden Löffel-weiß auf ein Papier geleget, und geschwind abgebachen, aber das lange Brod wird in blecherne Mödel gegossen, und gebachen, man kan auch Citronen-Schalen darunter mischen, alles nach eines jeden Belieben.

114. Langes Brod, wieder anderst.

Eine Viertel-Stund rühret man zwey Eyer samt einen Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, ferner bey drey Viertel-Stund sechs Loth klar geriebenen Zucker darunter, vier Loth gebeutelt Stärck-Mehl nur solang darein gerühret, biß es auftrocknet, zuletzt anderthalb Loth Mehl auch nicht lang gerühret, die Schärtlein mit Butter bestrichen, eingefüllt, und etwas kühler in Ofen gethan, als die Plätzlein.

115. Langes Brod, noch anderst.

Klopffe zwey Eyer zu lauter Gest, rühre vier Loth schönes Mehl, vier Loth Krafft-Mehl, acht Loth Zucker darunter, giesse es auf das Papier, und laß bachen.

116. Zucker-Brod.

Ein halb Pfund schön klar-gestossenen Zucker, schlaget acht frische Eyer, giesset drey oder vier Löffelvoll Rosen-Wasser dazu, klopffet alles durcheinander, biß der Zucker gantz zerschmoltzen ist; Nehmet dann ein halb Pfund Mehl, oder wann selbiges gar gut ist, auch was wenigers, zerklopffet alles wohl untereinander, und so es beliebet, zugleich ein wenig Anis, biß der Teig Bläslein bekommet; Formiret alsdann Häuslein von Papier, so groß man sie verlanget, giesset den Teig darein, und bachet ihn in einer Dorten-Pfannen; Man muß aber wohl Achtung haben, daß das Feuer untenher nicht zu starck seye; Wann er dann braun genug ist, nimmt man selbigen noch also warm aus dem Papier heraus, und verwendet ihn auf die andere Seite, damit er auch daselbst bräunlicht werde, und ausbache; Wer aber von weissen Blech besonders hierzu gemachte Mödel hat, kan dieses Zucker-Brod ohne Verwenden, auf einmal abbachen.

117. Tauben von Zucker-Teig.

Zu einen paar Tauben nehmet Zucker und des schönsten Mehls jedes ein halb Pfund, zerklopffet aber zuvor vier gantze Eyer, und zwey Dötterlein;

Rüh-

Rühret sodann nach und nach erstlich den Zucker, und dann das Mehl, auch so es beliebet, etwas von allerley guten Gewürtz darein; Schmieret die Mödel mit Butter, vermachet sie aussenher wohl mit Leimen oder Dohn, gieſſet den Teig hinein; Setzet die Mödel auf den Ofen, und lasset die Tauben bey gelinden Feuer abbachen; verguldet selbige dann, und bezieret sie nach Belieben.

118. Tauben von Zucker-Teig, auf andere Art.

Zerklopffet sechs Eyerdottern, und zwey gantze Eyer, so lang, biß sie einen Gest geben; Rühret nach und nach ein Viertel-Pfund durchgesiebten Zucker, auch eben so viel Mehl, und zwar jedes besonders, letztlich auch einen halben Viering, oder ein Achtel-Pfund, mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln, und allerley Gewürtz, nach Belieben, darunter, klopffet alles wohl durcheinander; Schmieret die Mödel mit Butter, vermachet sie aussenher mit Leimen oder Dohn, füllet den Teig darein, und lasset ihn vorbesagter Massen bachen.

119. Einen Hirschen zu bachen.

Nehmet acht gantze Eyer und acht Dottern, rühret ein Pfund Zucker darein, auch anderthalb Viering gröblicht gehackte oder gestossene Mandeln, drey Viering Mehl, Muscatenblüh, Zimmet, Cardamomen, Muscatennuß, von einer Citronen die Schalen, rühret es wohl durcheinander, daß ein dicker Teig werde, solte er aber zu dick seyn, kan man mit ein paar Löffel voll Rosen-Wasser helffen, schmieret den Model mit Butter ein, bindet ihn fest zu, vermachet ihn wohl, daß er nicht auslaufft, füllet den Teig darein, stellet ihn in Ofen, und lasset ihn bachen, wann er fertig ist, thut ihn heraus, und bezieret ihn nach Belieben.

120. Gluckhennen oder Tauben zu bachen.

Klopffe zwölff gantze und acht Eyerdottern, drey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser wohl, hernach rühre ein Pfund gesiebten Zucker bey drey Viertel-Stund unter die Eyer, ein halb Pfund klein-gehackte Mandeln, drey Viertel-Pfund von den schönsten Mehl Löffel-weiß darein, zuletzt ein halb Loth Zimmet, Cardamomen, Muscatnuß, alles wohl untereinander, schmiere den Model mit Butter, streue ihn mit klaren Semmel-Mehl ein, binde ihn fest zu, verstreiche ihn mit Mehl und Wasser, setze ihn in Ofen,

und lasse ihn bey einer gleichen Hitz zwey biß drey Stunden bachen, wann es fertig ist, ziere es aus nach Belieben.

121. Leipziger Lebkuchen.

Ein Seidlein Honig, ein halb Pfund Zucker, drey Loth Zimmet, zwey und ein halb Loth eingemachten Jngber, Cardamomen, Muscatnuß, und Muscatenblüh, jedes ein halb Loth, ein Quint Negelein, fünff Loth Citronat, drey Loth Citronen- und Pomerantzen-Schalen, ein Viertel-Pfund Mandeln, auch Mehl, alles untereinander gewürcket, biß sie sich drucken lassen, hernach im Ofen abgebachen.

122. Nürnbergische Lebkuchen, oder Mandel-Pfeffer-Kuchen.

Nehmet Farin-Mehl und Honig jedes gleich viel, lasset beedes über den Feuer ein wenig zergehen, mischet Gewürtz-Negelein, Jngber, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen-Schelffen, und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblicht zerstossen und zerschnitten darunter, und zwar jedes nach Belieben, vermischet es wohl durcheinander, wircket es mit Waitzen-Mehl zu einen Teig ab, drucket selbigen in Formen, und lasset sie in einen Ofen abbachen, überstreichet sie dann mit Honig-Wasser, so sind sie fertig.

123. Weisse Mandel-Lebküchlein.

Leget ein Pfund Mandeln über Nacht, oder auch nur etliche Stunden in ein kalt Wasser, ziehet die Haut herab, trocknet sie mit einem Tuch; Schneidet aus einem Mandel überzwerch drey Theile, leget selbige, vermittelst eines Papier, auf ein Blech, trocknet sie im Oefelein ab, daß sie ein wenig bräunlicht werden; Nehmet alsdann ein Pfund schön trocknen Zucker, und eben soviel wohl-gedürrtes Mehl, schlaget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; Wann dann die Mandeln erkühlet sind, schüttet sie in den Teig, wie auch anderthalb Loth gute Zimmet, Muscatnuß, und Cardamomen, jedes ein halb Loth, und zwar alles gröblicht zerschnitten; Streichet diesen Teig auf Oblaten, so groß als man sie haben will; Traget ihn aber nicht gar zu dick auf; Leget sie auf ein Papier, setzet solche auf das Blech, und lasset selbige fein gemach bachen; Sollte der Teig gleissend werden, daß er fliessen wollte, kan man ein wenig Stärck-Mehl darunter mischen.

124. Weisse

124. Weisse Mandel-Lebküchlein, auf andere Art.

Nehmet sechs Eyer und vier Dötterlein, klopffet sie bey einer Viertel-Stund; Rühret ein Pfund Zucker, eben so viel Mehl, und abgebräunte Mandeln darein, wie auch Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen und Pfeffer, nach Belieben, samt einem halben Viering, oder Achtel-Pfund, Citronat, und zwey Loth Pomerantzen-Schelffen; Zerschneidet die Mandeln und Schelffen länglicht, mischet alles wohl durcheinander, streichet es auf Oblaten, und lasset solche gleich denen vorigen bachen.

125. Weisse Mandel-Lebküchlein, auf andere Weise.

Rühret zwey gantze Eyer, und von zwey andern das Weisse, eine gute Stunde; Nehmet hernach eine halb Pfund genau gewogen und klar-durchgerädelten Zucker, acht Loth Stärck- und vier Loth schönes Mehl, rühret solches allgemach unter die Eyer, zuvor aber schneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und mischet sie ebenfalls mit allerley Gewürtz, als Zimmet, Muscatnuß und Cardamomen, jedes ein Quintlein darunter; Verfertiget sie im übrigen, wie im vorigen bereits gedacht.

126. Weisse Mandel-Lebküchlein, noch anderst.

Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet sie mit einem Tuch, schneidet solche Viertel-weiß, leget sie auf Papier, setzet selbige in ein Oefelein, und bräunet sie ab; Nehmet ferner zwölff Loth schönes Mehl, vierzehen Loth Zucker, und von fünff Eyern das Weisse, samt zwey und einem halben (oder drey) Dottern, rühret sie in einer Schüssel wohl untereinander, thut ein halb Loth Muscatnuß, eben so viel Zimmet, und ein klein wenig Anis und Rosen-Wasser darzu, rühret alles wohl durcheinander, thut letzlich die abgebräunte Mandeln darzu; Streichet diesen Teig auf Oblaten-Blätlein, bachet sie, wie die vorigen, und behaltet selbige an einem warmen Ort auf, so bleiben sie rösch.

127. Zucker-Biscoten.

Nehmet drey Viertel-Pfund durch-gerädelten Zucker, schönes Mehls, und gar klein gestossener Mandeln, jedes ein halb Pfund, Zimmet,

Nege-

Negelein, Muscatnuß, etwas gröblicht gestossen, klein geschnittene Citronen- oder Limonien-Schelffen, nach Belieben, und etliche gantze Eyer, wie folget: Rühret erstlich diese Mandeln ab, daß der Teig schön glatt wird, schlaget sechs, sieben oder acht Eyer daran, nachdem sie klein oder groß sind; Schüttet hernach das Mehl, Gewürtz und Citronen-Schelffen auch darein, daß es in der Dicken werde, wie ein gemeiner Biscoten-Teig, schlaget alles wol ab, giesset ihn in viereckichte Biscoten-Häuslein, oder kleine Schärtlein; Lasset sie bachen, und schneidet selbige zu dünnen Schnitten, wie das zuvor Num. 82. beschriebene Muscaten-Brod, und trocknet solche in der Dorten-Pfanne, oder auf einem Blech nochmahl ab.

128. Mandel-Biscoten.

Will man die Biscoten von Mandeln machen, so weichet selbige über Nacht in Rosen-Wasser, schählet sie des andern Tages, stosset solche mit Rosen-Wasser auf das allerschönste, und kleineste, als es immer möglich ist, daß sie wie ein Mehl-Kooch werden; Zerklopffet dann acht frische Eyer in einem Rosen-Wasser, treibet sie durch ein Sieb, zerklopffet ferner ein halbes Pfund Zucker mit den Eyern, daß er wie ein Faum oder Schaum wird, rühret nachmahl auch einen Viering, oder Viertel-Pfund, gar schönes gutes Mehl, fast zwo Stunden lang, darein; Schüttet dann der gestossenen Mandeln einen Viering, oder Achtel-Pfund in einen andern Hafen, und giesset von dem Zucker und Mehl-Teig, nur allemahl gar ein wenig daran, dann wann man zuviel auf einmal daran giesset, so werden sie butzicht, und lassen sich nicht gleich abrühren; Wann sie nun, besagter Massen, wohl durcheinander gerühret worden, giesset sie zu einem Ring oder Krantz auf eine Oblat, oder machet Häuslein von Papier, giesset den Teig darein, und lasset ihn, wie andere Biscoten bachen; Wann sie nun gebachen und über Nacht gelegen sind, schneidet sie erst des andern Tages, und leget selbige alsdann auf einen heissen Ofen, so werden sie rösch und gut. NB. Wann es beliebet, kan man auch diesen Biscoten-Zeug in Dorten-Mödel giessen, und wie die Dorten abbachen.

129. Mandel-Biscuit.

Siehet zwey Loth Mandeln ab, lasset sie auf einen Ofen ein wenig trocken werden, stosset sie mit den Weissen von einem kleinen Ey gantz rein ab, thut ein Viertel-Pfund gestossenen Zucker darzu, stosset die Mandeln gar mit

ab,

ab, auf das allerreineste, dann es muß sich in dem Mörßner ablösen, wie eine Mandel-Massa, wächert lange Strützelein daraus, schneidet solche eines Fingers lang, und leget es auf viereckicht geschnittene Oblaten Creutz-weiß, schneidet vornen am Spitzlein Schnittlein darein, bieget es zusammen, wie Rößlein, und bachet es gähe ab.

130. Quitten-Biscoten.

Man stosse ein Pfund weich gesottene Quitten in einem steinernen Mörsel, daß sie schön glatt werden, oder treibe sie durch ein Sieb; Man muß aber nur das beste von den Quitten nehmen, hernach ein und ein Viertel-Pfund Zucker halb von einander theilen, auf den halben Theil ein halb Seidlein, oder Viertel-Maas Rosen-Wasser giessen, und so dick sieden, wie zu den Quitten-Käß; Alsdann die gestossene oder durchgetriebene Quitten in ein Beck schütten, den Zucker siedheiß darüber giessen, und alsobald starck und geschwind rühren; Nachmahls von drey gar frischen Eyern das Weisse mit zwey Löffeln voll Rosen-Wasser, vermittelst eines Pinsels, wohl abschlagen, daß sie ein lauterer Faum werden, und so dann selbigen nach und nach unter die Quitten, eine gute Stund lang rühren, und das Wässerichte, so am Boden bleibet, hinweg giessen; Wann solches geschehen, siedet auch den andern halben Theil des Zuckers, wie den ersten, mit Rosen-Wasser ab, giesset ihn auch siedend heiß darüber, rühret selbigen, wie zuvor, mit drey Weissen von Eyern, eine gute Stunde lang ab; Werffet zuletzt klein geschnittene Citronen-Schalen, oder auch etwas Bisam darein; Machet von Oblaten ein Haus oder Capsel, wie zu andern Biscoten, in die Höhe, oder in die Länge, daß der Zeug darein komme, wie man sie verlanget, doch muß man sie nicht zu nieder machen, dann sie sencken sich ein wenig; Lasset selbige in einem laulichten Zimmer stehen, biß sie so viel ertrocknen, daß sie sich schneiden lassen, welches aber kaum in vierzehen Tagen, oder drey Wochen, geschiehet; Wann man sie nun schneiden will, muß man ein scharffes Messer in ein siedheisses Wasser stossen, hernach die geschnittene Biscoten auf Papier legen, und in einer warmen Stube ertrocknen lassen.

131. Quitten-Biscoten, auf andere Art.

Weichet ungefehr einer Welschen Nuß groß Tragant in Rosen- oder Zimmet-Wasser, drucket ihn durch ein weit-geschlagenes Tüchlein ungefehr so dick aus als ein Mehlkooch; Nehmet dann ein Pfund weich-gesotten-

gesotten und wohl gestossen oder durchgetriebene Quitten, wie oben gedacht: stosset sie mit den Tragant wohl ab / fasset selbige hernach in ein Becken, giesset einen Zucker, so zuvor mit einem Seidlein, oder halben Maas, Rosen-Wasser, so dick als der vorige gesotten, heiß darauf; Rühret von fünff Eyern das Weisse zu einem Gest, zerklopffet sie eine gute Stund lang darunter, giesset nachmahl diesen Teig in ein solches Haus, wie gedacht, oder aber streichet ihn auf eine Oblat, und schneidet selbigen nach beliebigen Mödeln alsdann aus; Lasset solchen in einem Zimmer ertrocknen, aber anfänglich nur zwey Tage, nicht in einer warmen Stuben / hernach aber wohl wärmer stehen, dann sie werden ehender trocken, als die obige, seyn aber nicht so gut, sondern schmecken etwas nach dem Tragant.

132. Spanische Biscoten.

Erschlaget das Weisse von acht oder zehen Eyern, nachdem selbige groß oder klein sind, mit Rosen-Wasser, daß sie wie ein Schaum werden; Rühret drey Viertel-Pfund durchgerädelten Zucker ziemlich lang darunter / dann je länger man rühret, je besser werden die Biscoten; Rühret dann ebenfalls ein halb Pfund schönes Mehl, und letzlich, wann es fast fertig ist, ein wenig Anis und Coriander darein; Schlaget einen Löffel voll von diesem Teig auf eine Oblat, leget ihn in eine Dorten-Pfanne, und lasset selbigen bachen, so werden schöne runde Plätzlein oder Zeltlein daraus; Wiewol man ihn auch gleich andern Biscoten-Zeug, in die darzu gehörigen Häuslein, Capseln oder Dorten-Blätter giessen, abbachen, und auf einem warmen Ofen schön rösch und gut aufbehalten kan.

133. Runde Biscoten oder Plätzlein zu bachen.

Nehmet ein halb Pfund gröblicht-zerstossenen Zucker, welcher durch einen gröblichten Seyher geloffen, schlaget zu erst in einen Hafen fünff ganze Eyer und ein Dötterlein, schlaget und rühret solches untereinander ab, bey einer gantzen Stund, biß es schön weiß und dicklicht wird, giesset einen Löffel voll Rosen-Wasser, oder die Helffte Zimmet-Wasser daran, doch in allen nicht mehr als einen Löffel voll, und ein klein wenig Brandwein, dann rühret auch vierzehen Loth des schönsten Mehls darein, man kan auch die Helffte Stärck-Mehl, und die Helffte des andern Mehls nehmen, das Mehl muß aber nicht so lang mit gerühret werden, sondern fein geschwind,

und

und daß er schön glatt wird, giesset den Teig hernach auf ein grobes Papier mit einem Löffel, doch nicht gar zu genau aneinander, der Ofen muß wohl erhitzet seyn / dann sie müssen jäh abgebachen werden; Wenn sie nun gebachen sind, so muß man sie geschwind mit einem Messer vom Papier ablösen, so sind sie fertig.

134. Bisam-Plätzlein.

Nehmet vier oder fünff gantze Eyer, oder, wenn sie klein sind, sechse; Schlaget selbige aus, zerklopffet sie eine halbe Stunde lang mit einem Besemlein, rühret ein halbes Pfund schönen Canarien-Zucker, und ein Viertel-Pfund Stärck-Mehl, mit eben so viel gemeinen Mehl darunter, und zwar noch eine gute halbe Stund, bis der Teig schön glatt wird; Sollte er zu dünn seyn, so rühret noch einen Löffel voll Zucker darein, wie auch drey Gran Bisam, so zuvor mit einem Löffelein voll Brandwein aufgelöset und zertrieben worden, aber ja nicht ehender, bis man die Plätzlein giessen will; Giesset sie dann auf ein mit Butter geschmiertes Papier, und bachet selbige im Oefelein wohl heiß ab, doch also, daß das Papier nicht anbrenne; Wenn aber der Ofen zu kalt ist, so lauffen sie nicht auf.

135. Bisam-Plätzlein, auf andere Art.

Schlaget mit einem Besemlein zehen oder eilff ausgeschlagene Eyer wohl ab, rühret anderthalbe Pfund Zucker, drey Viertel-Pfund Stärck- und eben so viel anderes schönes Mehl darein; Wollte es zu dick werden, so kan man mit einem Ey helffen; Leget sie dann, vermittelst eines Löffels, auf ein Papier, und bachet sie, gleich den obigen.

136. Leichte Bisam-Plätzlein.

Klopffet fünff Eyer, so wohl groß sind, wie zu den langen Brod, einer halben Stund lang mit einem Besemlein, daß sie lauter Gest werden; Rühret durchgerädelten Zucker und Mehl, jedes ein halbes Pfund, darunter, und zwar nicht auf einmahl, sondern einen Löffel voll nach dem andern; Leget dann die Plätzlein mit einen Koch-Löffel ziemlich weit voneinander, auf ein doppeltes Papier, damit sie nicht zusammen lauffen; Setzet sie auf einem Blech in ein heisses Oefelein, lasset selbige bachen, welches gar bald geschiehet, und löset sie dann mit einem Messer ab; Man muß aber das Blech immerzu im Oefelein stehen lassen, damit sie nicht erkalten.

137. Anis-Plätzlein.

Nehmet zwey grosse Eyer, klopffet sie wohl mit einem Besemlein, bey einer halben Stunde lang; Wäget hernach sechs Loth durchgerädelten Zucker, und zerklopffet ihn mit obigen Eyern, wie auch acht Loth schönes Mehl; Rühret alles folgends glatt ab, thut ein wenig zerschnittenen Anis, Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen, nach Belieben, darein; Schmieret ein Blech mit Butter, leget diesen Teig mit einem Löffel Plätzlein-weiß darauf, und lasset ihn in einer jähen Hitze bachen; Man muß aber zwey Blech haben, und eines um das andere gebrauchen, damit die Plätzlein nicht zu heiß darauf kommen; Eiset sie dann, und verguldet selbige, nach Belieben.

138. Fenchel-Plätzlein.

Zerklopffet drey Eyer, rühret einen Viering klar durchgesiebten Zucker nach und nach darein, wie auch folgends so viel Mehl, als man vermeynet nöthig zu seyn, damit der Teig nicht viel mehr fliesse; Klopffet ihn auch glatt ab, streuet gröblicht gestossenen Fenchel, Muscatenblüh, und ein wenig Cardamomen darein; Streichet den Teig auf eine rund-geschnittene Oblaten, setzet selbigen auf einem Blech in den Ofen, und lasset ihn bachen.

139. Mandel-Plätzlein.

Stosset Mandeln mit Citronen-Marck, rühret die gelbe äusserste Schelfe von Citronen, würfflicht-geschnitten, oder auf einem Reib-Eisen gerieben, welches noch besser ist, darunter, und zuckert sie, nach Belieben; Sollte der Teig zu dick seyn, so machet ihn mit Citronen-Safft etwas dünner, daß er sich streichen lässet; Streichet ihn dann auf Oblaten, setzet selbige im Ofen, und bachet sie ab.

140. Bittere Mandel-Plätzlein.

Siehet einen halben Viering bittere und einen halben Viering süsse Mandeln ab, stosset sie mit Zimmet- oder Rosen-Wasser so klein, daß man gar nichts grobes von denen Mandeln siehet, sondern fast wie ein dicker Mehl-Brey ist; Dann nehmet ein Viertel-Pfund durchgesiebten schönen Zucker, rühret beydes in einer Schüssel wohl untereinander, und lasset es eine halbe

Stunde

Stunde stehen; Hierauf schlaget das Weisse von vier Eyern zu Gest. Wenn nun der Zucker und die Mandeln eine halbe Stunde aneinander gestanden sind, so rühret den Gest von Eyern nach und nach darein, rühret es noch eine halbe Stunde, giesset es sodann auf ein Papier, nach Belieben, zu Plätzlein, und bachet es bey einer nicht gar zu grossen Hitze schön hell ab.

141. Anis-Küchlein.

Nehmet drey frische Eyerdottern, und zwey Löffel voll Rosen-Wasser, zerklopffet sie wohl, rühret ein Viertel-Pfund schönen zarten Zucker daran, bey einer halben Viertel-Stund lang; Machet hernach aus einem Viertel-Pund Mandeln ohngefehr sechs Theile, und stosset jedes besonders, aber nicht gar klein; Nehmet zu jedem Theil einen Löffel voll Zucker, damit die Mandeln nicht öhlicht werden; Mischet dann Fenchel und Anis, jedes ein Quintlein, und auf ein jedes Ey / einen Löffel voll des besten Mehls, wie auch die Mandeln, unter obbemeldete Eyer, daß sie recht zum Aufstreichen seyn, streichet selbige auf Oblaten, und lasset sie im Oefelein bachen.

NB. Wenn es beliebet, kan man auch Citronen-Schelffen und Zimmet, nach Gutgeduncken, unter diesen Teig zugleich mit einrühren.

142. Weisse Fenchel-Küchlein.

Man nimmt zu einem halben Pfund Mandeln ein Pfund Zucker / drey Eyerdötterlein, ein halbes Achtelein, oder den sechzehenden Theil einer Maas Rosen-Wasser, und den halben Theil Zucker, die Eyer und das Rosen-Wasser zerklopffet man zusammen in einer Schüssel eine Stund lang; Dann stösset man ein halbes Pfund Zucker gröblicht, ziehet die Mandeln ab, und trocknet sie in einem Tuch, machet sowohl aus dem Mehl als Zucker, vier gleiche Theile, mischet hernach allezeit auf einmahl einen Theil Zucker und einen Theil Mandeln zusammen, und stösset solche in einem Mörsel, aber nicht gar klein, rühret alsdann alles zusammen glatt ab, nachmahl Fenchel und Anis / jedes ein Loth, und einen Löffel voll schönes Mehl darein, streichet sie auf Oblaten, so groß als man selber will, leget selbige auf ein mit Mehl bestreuetes Blech, und lässet sie im Oefelein, bey einer schönen gleichen Hitze, bachen.

143. Weisse Fenchel-Küchlein, auf andere Art.

Zerklopffet vier Eyer, giesset ein wenig Rosen-Wasser daran, rühret drey Viering Zucker hinein, ingleichen auch ein halbes Pfund Mehl, und

zwar alles bey einer halben Stund lang ; Lasset hernach den Teig eine gute Weile stehen, streichet selbigen mit einem breiten Messer auf die Oblaten, und lasset ihn bachen.

144. Weisse Fenchel-Küchlein, noch anderst.

Stosset abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser wohl ab, rühret Zucker darunter, nach Belieben, nachdem man sie süß verlanget, wie auch allerley Gewürtz, als gestossene Zimmet, Muscatenblüh und ein wenig Cardamomen ; Streichet sie auf eine Oblaten wohl dick, und schneidet solche alsdann so groß als man sie verlanget ; Bachet selbige hernach in einem Oefelein, doch also, daß sie schön weiß bleiben. NB. Etliche rühren ein wenig gar klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter, drucken auch wohl etwas weniges Citronen-Safft darein ; Und wenn man will daß sie sollen aufgehen, kan man nur ein Eyer-Weiß auf einer Schalen mit einen Messer zu Gest zerklopffen, und dann von diesem Gest einen guten Eß-Löffel, oder wenn man des Teiges viel machet, zwey derselben darzu nehmen, und darunter rühren.

145. Anis-Zeug, oder Anis-Marzepan.

Nehmet ein halbes Pfund schön klar durchgesiebten Zucker, und eben so viel schönes Mehl, zuvor aber schlaget zwey oder drey Eyer aus, nachdem sie groß oder klein seyn, zerklopffet die Eyer zuvor eine gute Weile, rühret dann nach und nach den Zucker darunter, und hernach folgends das Mehl; Wircket den Teig auf einem Bret schön geschwind ab, wälchert selbigen fast in der Dicke eines Messer-Rucken, und drucket ihn dann in die Mödel; Schneidet selbigen auf das schönste aus, und lasset ihn also eine Stund oder zwey, oder auch über Nacht stehen, daß er ein wenig ertrockne ; Schmieret das Blech mit Butter, überstreichet selbiges nachmahl wieder ein wenig mit einem zarten und reinen Tüchlein, oder aber bestreuet es mit Mehl ; Den Teig lasset also bachen, daß er schön weiß bleibet, und nehmet ihn hernach mit einem Messer herab. NB. Wenn man ein Ey wohl zerklopffet, alsdann sechs Loth Zucker, und das übrige Mehl darunter rühret, bis man vermeinet, daß es ein rechtes Teiglein wird, so lauffen sie schön auf. Wer will, kan auch einen gestossenen Anis darunter rühren.

146. Anis-Zeug, oder Anis-Marzepan, auf andere Art.

Schlaget an ein halbes Pfund klar durchgesiebten Zucker zwey gantze Eyer, rühret beydes, Eyer und Zucker, eine halbe Stunde lang allein, und hernach ein halbes Pfund Mehl nach und nach darein, doch darff von dem Mehl noch wohl was übrig bleiben, dann man muß im Wircken sehen, daß das Teiglein lind bleibe; Schneidet alsdann selbiges zu Stücklein, wälchert es ein wenig aus; Stippet die Mödel mit Mehl, drucket den Teig darein, schneidet ihn aus, lasset solchen vier Stunden stehen, und sodann bachen.

147. Pfeffer- oder Zimmet-Nüßlein.

Man nimmt ein frisches Ey, zerklopffet es wohl, rühret einen Viering, oder Viertel-Pfund schönen rein gestossenen und durchgesiebten Zucker, wie auch eben so viel schönes Mehl, eine gantze klein gestossene Muscaten-Nuß, und zwey Löffel voll Zimmet- oder Rosen-Wasser darein, rühret alles wohl durcheinander, wircket solches auf einem Bret, mit gar wenig Mehl ab, wälchert ihn aus, drucket mit einem darzu gehörigen Eisen kleine Plätzlein daraus, und formiret sie von freyer Hand, nach Belieben; Leget selbige dann auf ein Blech, welches zuvor mit ein wenig Butter bestrichen worden, setzet es in den Ofen, und lässet sie bachen, aber nicht gar zu hart.

NB. Wenn man obbesagter massen das Zimmet-Wasser nicht darzu nehmen will, kan man ein halbes Loth Zimmet davor darunter rühren, und also Zimmet-Nüßlein machen, verlanget man aber Pfeffer-Nüßlein, so bleibet die Zimmet und Zimmet-Wasser davon, und wird allein ein Quintlein klein gestossener Pfeffer davor darunter gerühret.

148. Pfeffer-Nüßlein, auf andere Art.

Zu einem gantzen Ey nehmet einen Viering Zucker, und eben so viel Mehl, ein halbes Loth Zimmet, wie auch Cardamomen und Muscatenblüh, jedes ein Quintlein; Dann würfflicht-geschnittenen Citronat und Citronen-Schelffen nach Gefallen, verfertiget sie im übrigen, wie die bereits obenbeschriebene. Man kan sie aber zuvor ein wenig stehen und ertrocknen lassen, und sodann erst, wie bekannt, abbachen.

149. Wifftig.

Zwieret ein halbes Pfund schönes Mehl mit drey Achtel-Maas Rosen-Wasser, und einer halben Maas Kern oder süssen Raum an, (doch muß man des Rosen-Wassers mehr nehmen als des Kerns, damit sie schön rösch werden,) rühret drey Achtel-Pfund rein gesiebten Zucker, und ein Viertel-Pfund mit Rosen-Wasser recht klein abgestossene Mandeln darunter, dann wenn sie grob sind, giebt es gerne Löcher; Schlaget zwey Eyerdötterlein daran, rühret Cardamomen, Muscatenblüh, Negelein und Pfeffer darein, nach Belieben, doch muß das Gewürtz vorschlagen, und alles wohl untereinander gerühret werden, daß es nicht butzicht seye; Schmieret das Eisen zum erstenmahl mit Butter, thut dann allezeit einen guten Löffel voll dieses Teiges darein, und bachet sie im übrigen, wie die bald folgende Num. 153. beschriebene Hippelein oder Hohl-Hippen.

150. Wifftig, auf andere Art.

Schlaget an ein Viertel-Pfund Mehl, halb so viel Zucker, ein wenig Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet, auch drey Eyer; Giesset vier Eyer-Schalen mit Kern, und eine Schale mit Rosen-Wasser daran; Rühret zwey Loth abgeriebene Mandeln, und sodann alles durcheinander; Bachet sie in dem darzu gehörigen, mit Butter oder weissen Wax, oder auch mit einem Speck-Schwärtlein, geschmierten Eisen, überfahret es aber allezeit mit einem reinen Tüchlein; Leget einen Löffel voll Teig darauf, und lasset sie bachen.

151. Wifftig, auf andere Weise.

Nehmet ein Viertel-Pfund Zucker, drey Viertel-Pfund Weitzen-Mehl, sechs Eyerdottern, und ein wenig Rosen-Wasser, giesset auch etwas gemeines Wasser daran, bis der Teig recht in der Dicke wird; Schmieret hernach das Eisen mit Schmaltz, lasset es wohl heiß werden, leget einen Löffel voll Teig darein, lasset ihn bachen, kehret aber das Eisen bald um, nehmet das Wifftig heraus, und wickelt es um das Wälcher-Holtz.

152. Wifftig, noch anderst.

Man nehme schönes Mehl, das Weisse von zweyen Eyern, und ein wenig klein gestossene Mandeln, zwiere es mit Rosen-Wasser an, rühre

Musca-

Muscatenblüh, Pfeffer, Cardamomen und Zucker darunter, und lasse solches, besagter massen, backen.

153. Hippelein oder Hohl-Hippen.

Zu zweyhundert Hippelein oder Hohl-Hippen nehmet ein Achtel Mehl, schlaget zwey Eyer daran, thut auch, nach Belieben, gestossenen Pfeffer und Muscatenblüh darzu; Alsdann giesset ein Rosen-Wasser, oder gemeines frisches Wasser, daran, (wiewohl man auch das frische Wasser mit ein klein wenig Rosen-Wasser vermischen kan,) und zuckert es nach Belieben; Es muß aber dieser Teig in der Dicke seyn wie der Wifftig-Teig; Saltzet ihn ein wenig; Schmieret das darzu gehörige Eisen mit Butter, haltet es zuvor über das Feuer, daß es wohl heiß werde; Giesset ein Löffelein voll von diesem Teig auf das Eisen, drucket selbiges geschwind zu, und haltet es über das Feuer, lasset es nur eine kleine Weile stehen, und wendet es geschwind um; Nehmet den Teig sodann alsobald aus dem Eisen, und wickelt ihn um ein kleines Wälcher-Holtz, so sind sie fertig. Es sind aber die Hippelein am schönsten, wenn sie schön weiß bleiben, und das Eisen wohl heiß ist, so darff man selbiges nicht umwenden.

154. Hobel-Späne.

Wasset ein Viertel-Pfund abgezogene Mandeln aus einem schönen reinen Wasser waschen, damit sie weiß werden, stosset sie mit Rosen-Wasser auf das kleineste ab; Schüttet hernach sechs Loth Zucker, zusamt denen Mandeln, in eine meßinge Pfanne, und röstet sie auf einer Glut so lang, bis sich der Teig oder die Mandeln streichen lassen; Rühret dann ein wenig klein gestossene Zimmet und Muscatenblüh darunter; Streichet solche einen guten Messer-Rucken dick auf ablänglichte und eines Fingers breit geschnittene Oblaten; Windet selbige alsobald um runde kleine Höltzlein, setzet oder stellet sie auf ein Blech, über sich auf / in das Oefelein / und lasset selbige wohl ertrocknen, gebet aber gute Achtung, daß sie schön weiß und rösch werden.

155. Hobel-Späne, auf andere Art.

Rühret unter klein abgeriebene Mandeln so viel Zucker, als beliebet, nachdem man nemlich diese sogenannte Hobel-Späne süß verlanget; Mischet Anis, Pfeffer, Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet, alles klein

zerstossen, darunter, befeuchtet sie mit Rosen-Wasser, und durchrühret es alles noch ferner auf das beste; Leget inzwischen etliche Oblaten-Blätter ein paar Tage in den Keller, schneidet sie der Länge nach zu abländlichten und eines Fingers breiten Stücken, streichet erstbesagten Teig oder Massam darauf, krümmet oder wickelt sie über ein Höltzlein / daß sie einen Hobel-Span gleichen, leget sie auf ein mit Butter beschmiertes Blech, lasset selbige wohl jäh und liecht-braun bachen, und überziehet oder bestreichet sie nachmahl mit einem dünnen Eiß.

156. Hobel-Späne, auf andere Weise.

Nehmet ein Viertel-Pfund abgezogene Mandeln, so mit Rosen-Wasser abgestossen worden, ein Achtel-Pfund durchgesiebten Zucker, und von einem Ey das Weisse, rühret alles wohl untereinander; Dann schneidet Oblaten, eines guten Daumen breit, nach Befinden der Breite des Blechs / bestreichet die Oblaten mit Rosen-Wasser, und bestreuet solche mit Zimmet und Cardamomen, alsdann die gestossenen Mandeln darauf gestrichen, daß das Gewürtz unten bleibet, und sie oben hübsch weiß aussehen; Thut solche auf das hohl gebogene wie Spän formirte Blech, und bachet sie schön rösch ab; Hernach machet einen Spiegel, mit Zucker und Rosen-Wasser, etwas dick, und bestreichet solche damit, alsdann wieder in das Bach-Oefelein gethan, so werden sie hübsch krauß.

157. Hobel-Späne, noch anderst.

Nehmet ein halbes Pfund Mandeln, so vorher mit Rosen-Wasser abgestossen sind, ein Viertel-Pfund Zucker, und fünff gantze Eyer, diese aber werden zuvor mit dem Zucker alleine wohl abgeklopffet / und sodann unter die Mandeln gerühret; Dann wird dieses alles auf Oblaten / wie oben gedacht / gestrichen, auf das Blech geleget, und hernach in das Oefelein gethan, und rösch heraus gebachen.

158. Nonnen-Kräpfflein.

Benetzet die bekannte und Num. 12. beschriebene Massam, zu denen Krafft-Marzepanen mit Citronen-Safft, daß sie ein wenig feucht werde; Schlaget solchen dann in einen Teig, bestreichet selbigen mit Butter, leget ihn auf ein Blech, und lasset ihn bey steter Hitze bachen.

159. Non-

159. Nonnen-Kräpfflein, auf andere Art.

Reibet Lebküchlein, benetzet sie mit Wein / drucket Citronen-Safft darein; Mischet Pfeffer / ein wenig gehackte oder geschnittene Mandeln, auch würfflicht-geschnittenen Citronat und Zucker, nach Belieben, darunter; Schlaget sie in einen Teig, und bachet solche wie die gleich vorher beschriebene.

160. Nonnen-Kräpfflein, noch anderst.

Nehmet geriebene Lebküchlein, klein geschnittene Mandeln, gestossene Zimmet, und Pfeffer, lasset ein Honig warm werden, und giesset es an den Lebkuchen, Mandeln und Gewürtz; Hierauf machet einen Teig von Mehl, Zucker, Eyer-Weiß und Rosen-Wasser, wälchert ihn dünn, leget von dieser Füll kleine Häufflein auf den Teig, schlaget den Teig darüber, wie bey denen Raffolen, zwicket sie mit einem Eisen, und lasset sie bachen.

161. Schlangen von Marzepan-Zeug.

Nehmet einen abgetrockneten Mandel-Teig, wälchert zwey lange schmahle Blätter daraus, nachdem man die Schlange groß oder klein haben will; Füllet diesen Teig, an statt der Füll, darein, und formiret sie wie im hernach folgenden berichtet werden soll; Leget selbige auf ein Blech, bachet sie bey einer guten Hitze / bedupffet solche mit einem weissen Spiegel / und zieret sie folgends aus, wie hernach folget; Es müssen aber diese Schlangen zuvor geeiset werden, ehe man sie bedupffet.

162. Schlangen von Marzepan-Zeug, auf andere Art.

Erstlich machet einen Teig von Eyerdottern an, oder nehmet auch etwas von einem gantzen Ey darunter, sonst wird er zu mürb; Thut ein wenig Butter, schönes Mehl und etwas Zucker darzu, giesset Rosen-Wasser daran, und machet den Teig wohl fest, doch daß man ihn gut wälchern könne; Darnach man nun die Schlangen groß oder klein haben will, kan man viel oder wenig Teig anmachen; Theilet diesen Teig in zwey Stücke, wälchert ein jedes desselben so groß, als einen langen Tisch, und zwey Hände breit, aber dabey so dünn aus, als man kan; Rühret sodann unter ein halbes Pfund abgetrockneten Krafft- oder Marzepan-Zeug, klein geschnit-

tenes Citronats, und eingemachter Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, zusammen einen halben Viering, oder ein Achtel-Pfund, wie auch Zimmet ein halb Loth; Cardamomen und Muscatenblüh, jedes ein halb Quint, und zwar alles klein zerschnitten: Wann nun solches wohl untereinander gerühret worden, formiret von diesem Marzepan-Zeug, und zwar auf dem ausgewälcherten Teig eine Schlange / obenher den Kopff; Schneider sie unten etwas schmählер, so lang das Blat ist; formiret zuletzt einen Schwantz daran, schlaget nachmal das ander ausgewälcherte Blat darüber, bestreichet es zuvor mit Gummi und Rosen-Wasser, drucket selbiges auf beyden Seiten zu, aber nicht zu hart an den Marzepan-Teig, damit es innwendig locker bleibe, sonst springet sie auf; Rädelt sie auf beyden Seiten ab / schneidet vorn am Kopff ein Maul darein, und schlinget sie nach Belieben in einander, in die Runde; Oder wann man selbige nicht schlingen kan, lege man sie in die Runden herum, und so dann auf ein Blech, stelle sie im heissen Ofen, und bache sie schön gelblicht ab; Hernach streiche man selbige mit einem dünnen Eiß, und lasse sie noch einmal im Ofen abtrocknen; Machet ihr ein Zünglein von Tragant-Teig in das Maul, und streichet dann beedes, Maul und die Zung roth an; Rädelt auch ein Strichlein von Tragant aus, auf beyden Seiten, zweyer Messerrucken breit, und leget solches oben, an statt des Ruckgrads der Länge nach, biß zum Schwantz hinaus; Schneidet auch von erst-besagten ausgewälcherten Zeug, zwey lange Strichlein, streichet das eine roth an, leget das weisse hier und dar durchschnitten, daß das rothe durchscheinet, darauf, und so dann der Schlangen um den Hals; Setzet ihr von gedachtem Zeug eine ausgespitzelte Cron auf den Kopff, verguldet sie innen und oussen, wie auch das Ruckgrad und den Schwantz; Machet ihr zwey schwartze Augen von Marzepan-Teig, so mit Gewürtz-Negelein ausgewircket worhen; Uberstreichet nachmal diese Schlange mit Hartz- oder Gummi-Wasser, und überstreuet sie über und über mit bunten oder vielfärbigen Confect und Bisam-Zucker, biß auf den Kopff, welcher gemeiniglich ungestreuet gelassen wird.

163. Eine Schlange von Marzepan- oder Mandel-Zeug zu machen.

Nehmet ein halb Pfund Mandeln, stosset solche mit gar ein wenig Rosen-Wasser ab, so trocken als es seyn kan, und zwar etwas gröber als zu den Mandel-Dorten; Dann wird anderthalb Viering Zucker gerieben, und durch ein kleines Seyherlein gerädelt; Ferner werden die gestossene Mandeln

samt

samt den Zucker in einer Schüssel untereinander gerührt, wie auch zwey Eyerweiß / welche auf einen Teller abgeklopfft, daß sie werden wie ein dicker Gest, ferner ein Quint Zimmet, ein wenig Cardamomen, eine halbe Muscatnuß, dieses Gewürtz muß alles klein zerstossen seyn, reibt auch von einer Citronen die Schalen an einem Riebeisen ab, dieses alles muß wohl untereinander gerührt werden; Dann klebe Oblaten Blätter aufeinander, formire die Schlangen in die Runden nach selbst Belieben, ziehe mit einem Messer über und über Spitzlein in die Höhe, und bache es in einer gleiche Hitze, schön langsam ab, dann kan man die Spitzlein vergulden, man kan auch von diesen Zeug, nach Gefallen, Dorten, nemlich wie Rosen, auf Oblaten formiren, und wann sie gebachen, mit eingemachten Sachen bezieren.

164. Eine gefüllte Schlange.

Nehmet ein Pfund abgezogene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, Cardamomen und Zimmet jedes ein Loth, Muscatenblüh ein halb Loth, die abgeriebene Schelffen von einer Citrone, und ein Achtel-Pfund klein geschnittenen Citronat, giesset ein Loth Zimmet-Wasser darzu / drucket ein wenig Citronen-Safft darein, und mischet alles untereinander; Sollte es nicht süß genug seyn, kan man noch ein Achtel-Pfund Zucker darunter rühren: Füllet dann diese Füll in einen beliebigen Teig, und formiret, auf vorbesagte Weise, eine Schlange daraus.

165. Zimmet-Schlangen.

Ziehet ein Pfund Mandeln ab, hacket sie aber nicht gar klein, stosset zwey Loth Zimmet gröblicht, und ein halb Pfund Zucker; Schlaget das Weisse von zwey Eyern daran, mischet ein Viertel-Pfund Citronat darunter, und rühret alles wohl durcheinander; Machet dann mit einem halben Viering, oder Achtel-Pfund Mehl, zweyen Eyern, und ein wenig Wasser, einen zähen Teig an, zertheilet selbigen in zwey Theile, wälchert ihn vier Finger breit, und im übrigen wohl lang aus; Schmieret den Teig mit Butter, leget die Füll darauf, und schlaget ihn rings herum hinauf; Leget dann den andern Theil des Teiges, auf den abgeschnittenen Ort, und windet ihn in die Runde wie eine Schlange, schneidet oder bezwicket selbige um und um, bachet sie in einer gleichen Hitz; Machet inzwischen ein Eiß mit schönen Zucker und Rosen-Wasser / wol abgerühret, an, und überschmieret sie damit; Setzet selbige noch einmahl in den Ofen, und lasset sie bachen.

166. Gefüllte Mandel-Fische.

Machet einen Teig von schönen Mehl, Eyerdottern, ein wenig Zucker, und etwas süßen und andern Wein an; Wircket es zu einem Teiglein, und wälchert ihn aus; Stippet den darzu gehörigen Model mit Mehl ein, drucket den Teig darein; Füllet ihn mit einer kräfftigen Mandel-Füll, und verfertiget selbigen, nach dem in nachfolgender Beschreibung deutlicher ertheilten Bericht; Uberstreichet dann die also gefüllte Mandel-Fische mit Eyern, lasset sie bachen; Uberstreichet selbige dann ferner, wann sie aus den Ofen kommen, vermittelst eines Pinseleins, mit Zucker-Wasser, und bestreuet solche entweder mit einem gröblicht-zerstossenen Candel- oder andern ebenfalls also gestossenen gemeinen Zucker. NB. Wann diese gefüllte Mandel-Fische allerdings auf obige Art verfertiget, kan man sie auch aus Schmaltz bachen, und alsobald, ohne daß man sie mit einem Ey überstreichet, mit gröblicht-gestossenen Zucker überstreuen; Wiewohl es eben kein Fehler ist, wo sie mit Zucker-Wasser erstlich nach dem bachen überstrichen, und so dann erst mit dem Zucker, besagter Massen, überstreuet werden. So kan man auch zu diesen Mandel-Fischen den Eyerdotter-Teig mit der Helffte Mandel-Zeug, so abgetrocknet ist, wie man ihn zu den braun Gebachenen gebrauchet, vermischen.

167. Gefüllte Mandel-Fische, auf andere Art.

Man mache erstlich einen dergleichen Teig und Füll an, wie zu den Num. 54. beschriebenen Eyer-Ringen; Wälchere selbigen aus, stippe den Model mit Mehl ein, drucke den Teig darein, fülle ihn mit besagter Füll an; lege den andern Model darauf, und drucke ihn fest darüber zusammen; Wiewohl man ihn auch nur auf einer Seiten gantz flach mit dem Teig zumachen, bezwicken, und zuvor mit einem Ey überstreichen kan, damit der Teig beysammen bleibe; Nehmet dann diese also formirte, gefüllt- und zusammen-gemachte Fische aus dem Model, überstreichet sie mit einem Ey, setzet selbige auf einen Blech in einen Ofen, lasset sie schön liecht-gelb bachen, und überstreuet sie mit gröblicht-zerstossenen Zucker, nach Belieben.

168. Mandel- oder Krafft-Kräntzlein.

Hacket ein halb Pfund Mandeln klein, stosset ein Viertel-Pfund Zucker, Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, wie auch Zimmet, Cardamomen und Muscatenblüh, nach Belieben, giesset ein wenig Zimmet-

Wasser

Wasser daran, rühret und vermischet alles wohl durcheinander; Formiret ein Oblaten-Kräntzlein daraus, lasset sie dann bachen, und überstreichet selbige, wann sie erkaltet, mit einem Eiß.

169. Mandel-Kräntzlein, auf andere Art.

Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, hacket sie klein; Schneidet Pinien- oder Pistazzien-Nüßlein, jedes vier Loth, zu länglichten Stücklein, rühret ein halb Zucker, etwas länglicht- und gröblicht-zerschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, wie auch Zimmet, Cardamomen, Muscatenblüh, und ein wenig Negelein darunter, mischet alles wohl durcheinander, feuchtet es mit Zimmet- und Rosen-Wasser, jedes gleich viel, an; Formiret auf einer Oblaten Kräntzlein daraus, bachet, übergiesset, und verguldet sie dann nach Belieben. NB. Wann es beliebet, kan man diesen, wie auch den vorhergehenden Zeug oder Teig, auf die Oblaten, wie Morsellen, streichen, abbachen, und mit einem dünnen Eiß oder Spiegel überziehen.

170. Mandel-Kräntzlein noch anderst.

Nehmet einen Viering, oder Viertel-Pfund, abgeschählte Mandeln, hacket sie klein, rühret drey Loth Zucker daran, schlaget das Weisse von einem Ey darunter, und rühret alles durcheinander; Schneidet Oblaten zu runden Plätzlein, leget das Gehäck darauf, formiret sie wie ein Kräntzlein, lasset solche aber in der Mitten hohl; Leget selbige hernach auf ein Blech, bachet sie in einer gähen Hitze, biß sie obenher schön gelblicht seyn; Brechet die Oblaten in der Mitten durch, bestreichet die Kräntzlein mit einem Eiß, und überstreuet sie mit zerschnittenen Blümlein, leibfarben Negelein, gelben Veil, blauen Rittersporn, gefeinten Röslein, und gröblicht-zerstossenen Candel-Zucker, daß sie gläntzend sehen; Stellet selbige hernach wieder in das Oefelein, machet es aber nicht zu, sonsten bekommen sie Blatern oder Blasen. NB. Es ist aber dabey zu erinnern, daß man den Zucker auch zuvor, wann man will, läutern, alsdann die Mandeln und etwas Gewürtz darunter rühren, auch auf diese Weise grosse Kräntze von Mandeln machen könne.

171. Mandel-Kräntze.

Nehmet zwey Pfund Mandeln, und ein Pfund Zucker, ziehet die Mandeln ab, und schneidet oder hacket sie gröblicht, den Zucker aber rä-

delt durch ein zartes Sieblein, und rühret ihn unter die Mandeln (wiewol man auch nur nach dem Mund den Zucker darzu thun, und so dessen etwan zu viel zu seyn bedunckte, noch etwas davon lassen kan) feuchtet dann beedes, die Mandeln und den Zucker, mit Rosen-Wasser an, rühret von zweyen Eyern das Weisse, wohl zerklopffet, nach und nach darunter, doch also, daß es nicht zu feucht werde, deßwegen man allezeit noch helffen, und von dem Weissen vom Ey noch wol etwas überlassen kan; Rühret dann, nach Belieben, klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter, leget alsdann den Teig auf die Oblaten nach der aufgesetzten Form, wie man es verlanget, groß oder klein; Auch kan man mehr als einen Krantz davon aufrichten, den ersten groß, und die andern immerzu kleiner. Will man aber die Kräntze gar groß, und viel auf einander haben, so muß man des Teiges oder Zeuges auch mehr anmachen; Wann sie nun auf die Oblaten geleget worden, werden sie auf einem Blech, in dem Ofen, schön gähe abgebachen, alsdann mit Rosen-Wasser und Zucker ein Eiß angemachet, die Kräntze, wann sie aus dem Ofen kommen, damit überstrichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort gestellet, damit sie rösch bleiben. NB. Von diesem Zeug kan man auch Lilien, Hertze, Kleeblätter, halbe Monden oder was man selbst verlanget, auf Oblaten formen, in dem Ofen schön hell abbachen, und, nach Belieben, wie die Kräntze übereisen.

172. Mandel-Kräntze, auf andere Art.

Hacket anderthalb Viering, oder drey Achtel-Pfund abgezogene Mandeln klein, stosset alsdann ein Viertel-Pfund Zucker, rädelt selbigen durch ein Sieb, und rühret ihn unter die Mandeln, lasset aber etwas vom Zucker zum Eisen übrig, dann sonst würde der Krantz zu süß; rühret auch ein halb Loth Zimmet, ein halb Quint Negelein, Muscatblüh und Cardamomen jedes ein Quint, alles klein geschnitten, aber nicht zerstossen, darunter, wie auch eingemachten Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, alles zusammen sechs Loth; Das innere aber schneidet zuvor heraus, und zwar den Citronat, und die Schelffen theils klein und würcklicht, theils aber länglicht, den Krantz nachmal aussenher damit zu zieren; Das klein würfflicht geschnittene rühret unter die gehackte Mandeln, doch auch nicht alles, den Krantz nachmal zu überstreuen: Feuchtet dann diesen Teig mit Rosen-Wasser, doch also an, daß er nicht zu naß werde; Zerklopffet indessen das Weisse von einem Ey, daß es wie ein Schaum wird, rühret es unter die Mandeln; Streichet dann diesen also zusamm- gemachten Teig und Zeug auf Oblaten, welche geformt

wie

wie ein Rauten-Krantz, lasset sie aber neben an dem Teig ein wenig vorgehen, setzet sie in das Oefelein, und bachet solche gemach ab; Machet mit durchgerädelten Zucker und Rosen-Wasser ein Eiß an, bestreichet den Krantz damit, beleget ihn, weil er noch naß ist, mit dem vormals länglicht geschnittenen Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, so zierlich als es immer möglich ist; Streuet das übrige zuruck behaltene von denen würfflicht geschnittenen Schelffen darüber, und setzet den Krantz nochmal in das Oefelein, damit das Eiß ertrockne; Es darff aber das Oefelein alsdann nicht gar zu heiß seyn.

173. Ein anderer guter Krantz.

Man nehme zwölff Loth Mandeln, sechs Loth Pistazzien-Nüßlein, vier Loth Pinien-Nüßlein, acht Loth Zucker, die Mandeln werden mit Rosen-Wasser klein abgestossen, hernach die Nüßlein klein geschnitten, wie auch Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schalen, Zimmet, Muscatnuß, Cardamomen und Muscatenblüh, schlage zwey biß drey Eyer daran, und rühre alles wohl durcheinander, mache von Oblaten einen Krantz, lege von der Massa darauf, so hoch als man selbsten dencket, daß es genug seye, und bache es in dem Ofen gemach ab. Wer will, kan auch ein geriebenes Eyer-Brod daran thun.

174. Einen Krantz im Model zu bachen.

Man nimmt zehen Loth Zucker, und eben soviel Mehl, eine Muscatnuß, ein gut Theil Rosen-Wasser, vier gantze Eyer und einen Dottern, ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, rühret alles eine halbe Stund untereinander, bestreichet den Model mit Butter, giesset den Teig hinein, und lasset ihn im Oefelein bachen; wann er fertig ist, kan man ihn auch vergulden, und von diesen Teig auch Tauben, oder was man vor Mödel hat, bachen.

175. Einen Krantz im Model zu bachen, auf andere Art.

Klopffet ein gantzes Ey, und drey Dottern wohl; Rühret einen Viering Zucker bey einer Stund lang darein, und so dann einen Viering Mehl darzu, auch ein wenig Zimmet, Rosen-Wasser, eine Muscatnuß, einen

halben Viering klein gestossene Mandeln, darunter gerührt, und wie oben in den Model gebachen.

176. Quitten-Zelten.

Schählet schöne grüne Quitten, schneidet sie klein, wie die Aepffel zu einem Aepffel-Mus, werffet sie alsobald in ein frisches Wasser; Schüttet solche nachmal in ein reines Häfelein, giesset ein frisches Wasser daran, und lasset es auf einem Kohl-Feuer sieden: Wann sie nun weich gesotten, daß man meinet, man könne sie mit einem Finger zerdrucken, so hebet solche vom Feuer hinweg, nehmet einen Löffel voll nach dem andern heraus, und presset den Safft durch ein reines Tüchlein; Wischet hernach andere schöne Quitten ab, nehmet aber den Butzen oder die Kern-Häuslein nicht heraus, sondern siedet sie also gantz in einem Hafen, doch über zwey nicht auf einmal, darzu gantz gemach, damit die Haut oder Schelffen nicht sehr aufspringe, dann so bleibet inwendig das Marck schön weiß, und zwar am allerschönsten, wann die Schelffen an den Quitten gar kein Rißlein bekommen, doch müssen sie weich gesotten seyn, daß man sie abschaben könne; Schählet selbige dann, und schabet das Marck davon, aber eben nicht so genau an den Butzen, daß nichts hartes und Steinigtes darunter kommet; Treibet solches geschwind durch ein Sieb, weil die Quitten noch warm seyn, dann so lassen sie sich nicht allein gern und besser durchtreiben, sondern es bleibet auch das Marck schön weiß; Wann nun solches geschehen, nehmet von diesem durchgetriebenen Marck ein Viertel-Pfund, und von dem durchgezwungenen Safft ein halb Pfund, thut es beedes zusammen in eine Schalen, und rühret es wohl untereinander ab; Indessen aber zerschlaget anderthalb Pfund von dem schönsten Zucker zu kleinen Stücklein, und giesset ohngefehr drey Achtel-Maas Röhren-Wasser daran, lasset ihn also etliche Stunden lang an einander stehen, biß der Zucker erweichet und zergehet; Setzet ihn hierauf in einem messingen Kesselein über ein Kohl-Feuer, und läutert selbigen wie bekandt; Lasset ihn dann allgemach sieden, biß er gantz dick wird: Nehmet die Prob in einem frischen Wasser, und werffet ein Tröpfflein von dem gesottenen Zucker darein; Wann er nun im Wasser hart wird wie ein Küchlein oder Scheuffelein, so hat er genug gesotten; Hebet ihn dann vom Feuer, rühret den Quitten-Zeug geschwind in den Zucker, und fasset solches ohne Verzug und Saumnuß in die darzu gehörige Mödel; Das Kesselein aber muß indessen immerzu auf einem kleinen Kohl-Feuerlein, oder auch nur auf einem Hafen mit siedheissen Wasser stehen, und der Quitten-Zeug fein warm und

heiß

heiß bleiben, biß er allerdings in die Mödel gefasset worden; Die Mödel erhalte man auch schön warm, oder ziehe sie zuvor durch ein siedendes Wasser, schwinge sie wieder wohl aus, und fülle dann den Quitten-Zeug darein, so werden die Zelten gar schön und bald heraus gehen; Wann nun die Mödel eingefüllet sind, stellet sie auf ein Bret, und lasset sie in der warmen Stuben stehen; Wann sie dann eine Weile gestanden, so schneidet ein Papier zu Stücklein, so groß die Mödel seyn, leget selbige auf einen jeden Model, so bleibet das Papier an den Zelten klebend, mit welchen man sie nach Verfliessung zweyer Stunden, oder auch wohl ehender, aus denen Mödeln heraus heben kan; Zudem mag man, so sie hier und dar ankleben, mit einem subtilen Messerlein oder Stecknadel selbige zugleich ein wenig ablösen, und wann sie heraus gegangen und schön gefallen, auf dem Papier ertrocknen lassen, biß sie hart werden: Dann benetzet man unten das daran klebende Papier mit einem Wasser, oder überfähret es nur mit einem nassen Schwammen, so gehet das Papier gar schön herab.

177. Quitten-Zelten, so ein gantzes Jahr gut und gläntzend bleiben.

Schählet schöne Quitten, schneidet selbige zu Spälten, siedet solche im Wasser, biß sie weich sind; Schabet das reine Marck mit einem Messer ab, und schlaget es durch ein reines Sieb; Giesset dann etwas weniger als ein halbes Seidlein Röhren-Wasser auf ein Pfund schönen Zucker, lasset ihn zwey Stunden lang darinnen weichen, und wohl sieden, probiret selbigen in frischem Wasser, lasset etliche Tropffen darein fallen, und wann er gantz heraus gehet, rühret ein Viertel-Pfund durchgeschlagener Quitten darein, giesset zwey Löffel voll Citronen-Safft darzu, so wird es schön klar und durchsichtig, wiewol auch einige klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter rühren; Füllet dann diesen Quitten-Zeug in die Mödel, lasset ihn über Nacht stehen; Nehmet die Zelten heraus, lasset sie ertrocknen, wendet solche um, damit sie auf der andern Seiten ebenmässig trocken werden, doch muß man sie mit keiner blosen Hand anrühren, so bleiben sie ein gantzes Jahr gut und gläntzend, und werden nicht, wie andere insgemein, fleckicht.

178. Gläserne Quitten-Zelten.

Wischet oder reibet schöne grüne Quitten mit einem Tuch ab, schählet sie, schneidet aus einer grossen Quitten sieben, und aus einer kleinen

fünff Spälte; Machet in einem neuen Hafen ein Röhren-Wasser siedend, leget die Quitten hinein, lasset sie einen Wall aufthun, leget selbige geschwind zwischen ein Tuch, daß sie ein wenig abtrocknen, presset den Safft durch, und nehmet zu einem Viering, oder Achtel-Pfund Safft, einen Viering Zucker; Zerschlaget den Zucker so groß als eine Haselnuß, giesset sechs kleine Löffelein voll Röhren-Wasser daran, lasset ihn eine Weile stehen, und über der Kohlen wohl sieden; Nehmet aber die Prob in einem kalten Wasser, wie bey den vorigen gelehret worden; Wann nun der Zucker gesotten ist, wie er seyn soll, rühret den Safft darunter, und lasset ihn noch einen Wall thun, indessen aber die Mödel eine gute Weil zuvor im Wasser liegen, setzet sie vor dem Ofen, oder ziehet selbige aus einem warmen Wasser, und schwinget sie wohl aus; Füllet hernach, wie oben gedacht, den gesottenen Quitten-Zeug geschwind und warm hinein, setzet solche auf ein Bret, und lasset sie in der Wärme stehen; Hebet hernach die Zelten mit einem Papier ebenfalls zuvor besagter Massen heraus, setzet sie an einen warmen Ort, und befeuchtet, wann sie ertrocknet, das Papier mit Wasser, so gehet es schön und gern herab.

179. Gläserne Quitten-Zelten, auf andere Art.

Leget acht Loth schönen Zucker, so in kleine Stücklein zerschlagen worden, in ein Becken, giesset sechs oder acht Löffel voll frisches Brunnen-Wasser daran, und lasset ihn zergehen; Wischet hernach schöne Quitten reinlich ab, setzet sie in einem neuen Hafen mit Wasser zum Feuer, siedet, schählet und schneidet eine jede Quitten zu vier Theilen, aber so geschwind als es möglich ist, damit dieselbe fein bald in den Sud kommen; Wann sie dann ein wenig gesotten, leget selbige auf ein Tuch, decket sie fleissig zu, daß sie nicht kalt werden, dann wann sie erkaltet, geben sie keinen Safft von sich: Drucket die Quitten durch ein reines Tuch, seyhet den Safft noch einmal durch, so wird er fein liecht; Setzet hernach den Zucker auf ein Kohl-Feuer, lasset ihn geschwind auffsieden, damit er klar werde; Hernach so probiret ihn auf einem frischen Wasser; Wann er hart ist wie ein Bein, und grosse Perlein machet, so ist er gesotten genug, doch muß man in Acht nehmen, daß wann der Zucker sich in die Dicken will zusammen geben, man drey Loth des ausgepressten Quitten-Saffts alsobald daran giesse, sonst siedet der Zucker zu einem Brocken zusammen; Wann nun der Safft in den Zucker gegossen und eingerühret worden, setzet ihn wieder auf das Kohl-Feuer, damit er noch

ein wenig siedet, bestreichet hernach schöne Mödel mit süssem Mandel-Oel, lasset sie wohl warm werden, giesset den gesottenen Quitten-Zeug darein, setzet sie zu einen warmen Ofen, lasset selbige etliche Stunden lang stehen; Nehmet solche heraus, leget sie auf ein Papier, trocknet diese bey dem Ofen fein bald, dann wenn sie langsam trocknen, so werden sie gerne roth. Wolte man selbige aber roth sieden, so muß man die färbende Flecklein nicht in den Zucker legen, sondern in ein warmes Wasser weichen, und des Wassers mehr an den Zucker giessen, als zu den weissen Zelten; Es wird aber das von denen Flecklein gefärbte rothe Wasser auf den Zucker gegossen, und derselbige gar gemach gesotten, auch das Becken wohl zugedecket, daß der Dunst nicht davon gehe, und die Farb sich verliere, wie gleich jetzo mit mehrern folgen wird.

180. Rothe Quitten-Zelten.

Man nimmt acht Loth rein gestossenen Zucker, läutert ihn mit ein wenig Wasser wohl starck, bis er grosse Blasen bekommet; Dann werden rothe Flecklein, einer halben Hand groß, darinnen gesotten, bis der Zucker schön roth wird; Hernach nimmt man die Flecklein wieder heraus, hebet den Zucker vom Feuer, und rühret vier Loth Quitten-Marck, so durch ein Sieb getrieben worden, darein, rühret es glatt ab, setzet solches wieder über das Feuer, lässet es allgemach noch ein wenig sieden, und immer auf der Kohlen stehen; Dann füllet man selbiges in die Mödel, bestreichet aber solche zuvor mit frischem Mandel-Oel oder Wein, damit die Zelten gerne heraus gehen.

181. Schöne weisse Quitten-Zelten.

Erstlich waschet die Quitten, schählet sie aber nicht, schneidet selbige in ein frisches Wasser zu Spältlein, drucket sie immerzu in das Wasser, daß sie nicht in die Höhe gehen, dann sie werden sonst roth; Lasset selbige nachmahl im Wasser geschwind sieden; Wenn sie nun wohl gesotten sind, so presset solche durch ein starckes Tuch, seyhet den Safft durch, daß er hell wird. Nehmet dann eine Maas dieses frisch ausgepreßten Quitten-Sasftes, und fünff Viertel-Pfund schön geläuterten Zuckers; Wenn nun der Quitten-Safft samt dem Zucker über und über siedet, so probiret ihn auf einem zinnernen Teller, wenn die Tropffen fein hoch fallen, und zähe sind, so ist er recht, dann wenn er ein wenig zu viel siedet, wird er auch roth;

Alsdann rühret den Schaum fein gemach mit einem Löffel an ein Ort zusammen, nehmet ihn, wenn ihr das Kesselein oder die Pfanne vom Feuer hebet, schön gemach herab, und rühret ihn ja nicht, sonst wird er trüb; Hernach füllet die zinnerne Mödel, so ihr zuvor mit einem frischen Wasser ausgewaschen und wohl ausgeschwungen, damit an, und giesset den Safft darein, daß er gestehet.

182. Weisse Quitten-Zelten, auf andere Art.

Nehmet die schönsten Quitten, so ein weisses Marck haben, und noch vor Michaelis abgebrochen seynd, dann die, nach solcher Zeit, abgebrochene Quitten werden im Sieden nicht mehr weiß; Setzet einen zwey- der drey-mäßigen Hafen mit Röhren-Wasser zum Feuer, thut nur zwey Quitten auf einmahl darein, und lasset sie weich sieden, wie bey den vorigen gedacht worden; Dann schählet die Haut herab, und schabet das kläreste, so nicht steinigt ist, herab auf ein reines Sieb / treibet es durch, und nehmet acht Loth Teig, zu sechzehen Loth Zucker; Zerschlaget den Zucker, und weichet ihn über Nacht in eine Achtel-Maas Röhren-Wasser, läutert denselben in einem meßingen Becken, und lasset ihn sieden, bis er sich wohl spinnet, und die Prob auf einen zinnernen Teller, oder, wie vorhin gedacht, mit einem Tropffen in einem kalten Wasser hält. Wenn nun der Zucker in der Dicke recht ist, wie er seyn soll, so rühret das Quitten-Marck geschwind und glatt darein, und fullet es so schnell als möglich in die Mödel, dann je heisser und geschwinder sie eingefüllet werden, je gläntzender die Zelten werden; Setzet sie auf ein Bret in die Stuben / und nehmet solche nach vier oder fünff Stunden mit einem Papier herab, löset sie aber zuvor, sonderlich so sie sich anhängen wollen, mit einer Steck-Nadel ab.

NB. Dergleichen Zelten kan man auch auf diese Weise von Porstörffer-Aepffeln machen, es müssen aber selbige etwas hart seyn; Auch kan man mit gedachten Aepffel-Marck, das Quitten-Marck untermischen, und sollen die Zelten auf solche Art gemachet, absonderlich schön und weiß werden; Oder man kan die Helffte Aepffel-Marck, und die Helffte von Quitten-Spälten ausgepreßten Safft nehmen, so werden sie noch schöner.

183. Zelten von Quitten und Porstörffer-Aepffeln.

Zerbrocket oder zerschlaget anderthalb Pfund des schönsten Zuckers, giesset in einem Kesselein drey Achtel-Pfund Röhren-Wasser daran, lasset ihn langsam zerschleichen; Schählet aber und schneidet zuvor Quitten wie die Aepffel zu einen Mus, in ein Töpfflein oder Häfelein mit Röhren-Wasser, lasset sie ziemlich weich sieden, und zwinget selbige dann durch ein reines Tuch, daß es ein dicker und schleimichter Safft wird; Eben auf solche Art siedet auch Porstörffer-Aepffel ziemlich weich, jedoch zusamt der Schelffen; Langet selbige nachmal aus dem Wasser, schählet und schabet sie, reibet selbige durch ein Sieb; Nehmet dann dieses Marcks von Aepffeln ein Viertel-Pfund, und des vorgedachten dicken Quitten-Saffts ein halbes Pfund, rühret beydes zusammen in einer Schalen wohl ab; Setzet dann den in Röhren-Wasser zerschlichenen Zucker auf ein Kohl-Feuer, verfaumet selbigen, und lasset ihn wohl dick sieden, daß er von einem zinnernen Teller geschoben werden kan, wie die Küchlein oder Scheuffelein; Rühret dann den Zucker geschwind darein, lasset aber das Kesselein über den Feuer stehen, füllet es ohne Verzug, so schnell als möglich, in die Mödel; Und ist nichts daran gelegen, ob schon der Quitten-Zeug mit dem Zucker noch einen Wall thut, dann es gehen die Zelten auf solche Art nur desto lieber aus den Mödeln.

Oder:

Man kan auch des Aepffel-Marcks und des Quitten-Saffts gleich viel, des Zuckers aber noch einmahl so viel nehmen, und die Zelten besagter massen davon verfertigen. Wollte man sie roth haben, ist auch hierzu Num. 180. brreits die Anweisung geschehen, und daselbst ohnschwehr nachzuschlagen.

184. Gewürtzte Quitten-Zelten.

Lasset schöne Quitten in Röhren-Wasser dünsten, wie die vorige, schählet und schabet sie; Treibet das Marck durch ein Sieblein, thut dann solches durchgetriebenen Quitten-Zeuges zwey Pfund, und ein Pfund Zucker, zusammen in ein meßinges Kesselein, setzet solches über das Feuer, und rühret es so lang, bis es wohl abgetrocknet ist; Mischet hernach von vier Citronen die würfflicht-geschnittene gelbe Schelffen, ein Viertel-Pfund Citronat, andert-

anderthalbe Loth Zimmet, Muscatenblüh und dergleichen Nüsse, jedes ein halbes Loth/ Cardamomen drey Quintlein, und eben so viel Negelein, zwey Loth eingemachten Ingber, alles gröblicht zerschnitten, und unter den Teig gerühret, aber nicht mehr über das Feuer gethan, leget dann den Teig auf ein Bret, daß er zuvor gantz erkühle; Wircket hernach ein Pfund klar gesiebten Zucker in den Teig, wälchert selbigen aus, drucket ihn in höltzerne Mödel, wie den Anis-Zeug, und lasset sie etliche Tage in der warmen Stube stehen, damit sie ertrocknen.

NB. Dieser Teig zu diesen Quitten, wie auch zu den Hieffen-Zelten, muß über Nacht stehen, ehe er in die Mödel gedruckt wird, sonst gehen sie nicht heraus.

185. Genueser-Zelten.

Dünstet oder siedet schöne Quitten im Röhren-Wasser ab, und schählet sie hernach, reibet selbige auf einem Reibeisen/ oder schneidet sie Plätzlein-weiß, oder auch würfflicht; Schüttet dann zu einem Pfund Teig oder Marck ebenfalls ein Pfund klar geriebenen Zucker, thut solches zusammen in ein Kesselein, siedet selbiges so lang, bis es auf einem zinnernen Teller bestehet; Man muß es aber immerzu rühren, alsdann Zimmet, Negelein, Cardamomen, wie auch Muscatenblüh, Muscaten-Nuß, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, auch Citronat, nach Belieben, alles klein zerschnitten, darunter rühren, und noch einen Sud thun lassen, alsdann in blechene Mödel giessen, welche hohl sind und keine Böden haben, und zwar auf folgende Weise: Nehmet zuvor ein höltzernes Bret, oder zinnernen Teller, feuchtet es mit Rosen-Wasser an, ziehet die blechenen Mödel durch ein warmes reines Wasser, schwinget selbige wohl aus, und setzet sie auf das Bret; Füllet alsdann den Teig oder das Marck darein, lasset sie so lang stehen, bis die Zelten heraus gehen, oder die Mödel sich herab heben lassen, stellet selbige einen oder drey Tag lang, in die Stuben, und wendet sie öffters um, daß sie allenthalben recht ertrocknen.

Oder:

Nehmet schöne Quitten, dünstet sie im Röhren-Wasser, und bereitet sie allerdings, wie bey denen vorhergehenden gedacht worden, rühret unter ein Pfund Quitten-Marck, auch ein Pfund Zucker, es kan aber der Zucker geläutert werden, wie zu denen Quitten-Zelten, und setzet es in einem meßingen Kesselein über ein Kohlfeuer, lasset selbiges so lang sieden, bis

man

man vermeynet daß es genug seye; Rühret alsdann von zwey oder drey Citronen das Marck, nachdem des Teiges viel ist, darein, und siedet es ferner ab; Schneidet nachmahl schönen grünen Citronat zu dünnen viereckichten Plätzlein, mischet sie, wenn der Teig vom Feuer kommt, darunter, und füllet diesen Quitten-Zeug in die Mödel, wie bey den vorigen überflüßig offt erinnert worden

186. Ein gut Quitten-Werck von Mandeln und Citronen.

Übersiedet ein Pfund Quitten, schneidet das linde herab, stosset es nebst einem halben Pfund Mandeln in einem steinernen Mörßner gar klein, schneidet das Gelbe von einer grossen Citronen darzu, doch daß das Weisse bey dem Gelben bleibet, eines Messer-Rücken dick, lasset es über Nacht im frischen Wasser liegen, und schneidet es gantz dünn; Hierauf läutert anderthalbe Pfund Zucker, lasset ihn gar dick sieden, und die Citronen in einem Wasser einen Sud aufthun, wieder ertrocknen, und thut sie, nebst denen Quitten und Mandeln, in den geläuterten Zucker, lasset es so lang sieden, bis es sich von der Pfannen löset, es muß aber gerühret werden, daß es sich nicht anbrennet, giesset es in blecherne Mödel, bestreuet selbiges mit Zucker, kehret es offt um, und trocknet es beym Ofen.

187. Pfersching-Zelten.

Schählet und schneidet die Pferschinge halb voneinander, rühret in einem meßingen Kesselein sechzehen Loth Pferschinge, und acht Loth Zucker, wohl untereinander, lasset solche über der Kohlen sieden, bis sie sich in dem Kesselein abschählen; Füllet hernach den Teig in die Mödel, ziehet aber selbige zuvor durch ein warmes Wasser, wie bey denen Quitten-Zelten bereits ist erinnert worden.

188. Zisserlein-Zelten.

Lasse die Zisserlein in einem Kessel sieden, bis sie lind werden, rühre sie fleißig um, daß selbige nicht anbrennen; Wenn sie lind sind, so zwinge den Safft durch ein Säcklein oder Seyher, nimm zu zwey Pfund Safft drey Pfund Zucker, lasse ihn so lang sieden, bis er sich in Mödel oder Schachteln giessen lässet, und fein bestehet.

189. Hieffen- oder Hagenbutten-Zelten.

Nehmet aus schönen grossen Hieffen oder Hagenbutten die Kerne heraus/ lasset sie im Wasser sieden, bis sie weich werden; Treibet selbige durch ein Sieb, machet sie allerdings mit oder ohne Gewürtz, wie die Quitten-Zelten Num. 184. und drucket sie in die Mödel.

190. Schnee-Biscoten von Zucker.

Lasset einen Viering clarificirten schönen Zucker sieden, wie einen Syrup; oder wie einen Rosen-Zucker, thut das Weisse von zweyen Eyern daran, zerschlaget es wohl untereinander, machet länglichte Häufflein auf ein Papier, und bachet sie.

191. Pistazzien-Biscoten.

Schählet die Pistazzien in heissen Wasser, hernach stosset sie in einem Mörßner, und mischet sie unter den Zucker, welcher vorher, wie zu denen Schnee-Biscoten, angemacht ist, so werden sie schön grün.

192. Zimmet-Lebzelten mit Citronen.

Lasset ein halbes Pfund Mandeln über Nacht in frischen Wasser liegen, hernach ziehet ihnen die Haut ab, stosset sie klein, und im Stossen giesset von zwey Citronen den Safft darunter, auch ein Pfund gesiebten Zucker, zwey Loth geradelte Zimmet, daß es braun wird, wircket es miteinander ab, streichet es auf Oblaten, und bachet es.

193. Citronen-Lebzelten zu machen.

Nehmet Citronen, schneidet das Weisse und Gelbe jedes besonders klein gewürffelt, man muß es aber wägen, hernach in ein Wasser legen, und so viel Zucker, als der Citronen sind, nehmen; Alsdann das Gelbe und Weisse jedes in ein Tüchlein binden, und in einen Wasser ein wenig sieden lassen, hernach wieder in ein kaltes Wasser legen, und auf einem Tuch abtrocknen, alsdann muß man das Gelbe und Weisse, auch den Zucker, alles zusammen in eine Pfanne oder Kessel thun, und auf einer Glut so lang abtrocknen lassen, bis es sich von dem Kessel schählt, sodann kan man auch den

Citronen-

Citronen-Safft darunter thun, daß es fein säuerlicht wird; Lasset es hierauf kalt werden, wälchert es mit groben Zucker aus, drucket es in einen Model, und lasset es bey dem Ofen ertrocknen.

194. Pistazzien- und Zirber-Nüßlein-Lebzelten.

Nehmet zu acht Loth Zucker, zwey Loth Zirber-Nüßlein, zwey Loth Pistazzien-Nüßlein, anderthalbe Loth Zimmet, ein halbes Quintlein Ingber, Cubeben, Cardamomen, Muscatenblüh, giesset ein wenig weisses Rosen-Wasser daran, und lasset ihn wohl sieden; Die Nüßlein müssen klein zerschnitten werden; Lasset den Zucker erkalten, rühret das Gewürtz und die Nüßlein darein, und lasset es miteinander einen Sud aufthun; Hierauf leget Oblaten auf ein Blech, und giesset es auf die Oblaten; Man muß aber nicht bis ans End schütten / damit es nicht über die Oblaten herab laufe, sodann trocknen lassen, und nach Belieben vergulden.

195. Gute Zwiebach-Lebzelten.

Man soll gar klein gestossene Mandeln nehmen, und mit Rosen-Wasser geläuterten Honig, das wohl kalt ist, die Mandeln zertreiben, so dick als ein Kooch; Hernach soll man ein schwartzes Mehl nehmen, dasselbige darein kneten, daß es ein fester Teig wird, und Gewürtz, nach eigenem Gefallen, darzu nehmen, nemlich Zimmet, Ingber, und Muscaten-Nuß, daß sie rösch und wohlgeschmack werden; Hernach soll man selbiges in die Lebzelten-Mödel formiren, und fein kühl abbachen.

196. Mandel-Lebzelten von Citronen.

Stosset die Mandeln klein, giesset Rosen-Wasser und Eyer-Klar daran, auch ein wenig frische Butter, schneidet eine eingemachte Citrone zu dünnen Spälten, und rühret sie unter die Mandeln; Nehmet einen schönen Tragant, der in Citronen-Safft geweicht ist, zwinget ihn durch ein Tüchlein, rühret ihn sodann unter einen Zucker, und Krafft-Mehl darunter, machet einen Teig daraus / leget ihn besonders; Hernach wälchert man die Mandeln samt denen Citronen aus / auf Oblaten, und wälchert von Tragant-Teig auch ein Blätlein aus, zwey Messer-Rücken

dick, leget es oben auf, drucket dann die Mödel darauf, und bachet solches kühl ab.

197. Quitten-Lebzelten.

Man soll Quitten weich sieden / wie zu einer Latwergen, dieselbige schählen, und zu Spälten schneiden, derer soll man ein Pfund nehmen, und fünff Viertel-Pfund klein gestossenen Zucker, dieses in einer Pfannen über das Feuer setzen, sieden lassen, und mit einen Löffel alleweil rühren; Wenn es schier gestehen will, soll man eine Hand voll übersottene Citronen-Schalen hinein werffen. Wenn es nun bestehet / giesset es in eine Schüssel, daß es erkaltet, thut gröblicht gestossenes Gewürtz hinein, drucket es in die Mödel, so zuvor mit Zucker bestreuet sind, und lasset es ertrocknen.

198. Quitten-Strützelein.

Man nehme zwey grosse Botzner-Quitten, wasche sie sauber, und steche die Butzen heraus, siede sie im Wasser, bis sie weich werden, schähle und schneide das Weiche herab, daß kein Steinigtes mit hinein kommt; Dann nimmt man so viel Zucker, als der abgeschählten Quitten, giesset ein halbes Seidlein Rosen-Wasser daran, lässet es aufsieden, thut die Quitten in eine Schüssel, reibet sie eine halbe Viertel-Stund ab, auch einen Löffel voll Zimmet-Wasser, rühret es auch so lang, und von den Zucker, der noch siedend ist, drey Löffel voll darein, und wieder so gerieben, auch sofort eines um das andere, bis das Weisse von drey Eyern, neun Löffel voll Zucker, und drey Löffel voll Zimmet-Wasser hinein gerühret sind; Dann Citronen-Schalen, wenn sie vorher im Wasser aufgesotten, würfflicht-geschnitten, und darein gethan, schneidet eine Oblaten breit, als Strützelein, und von solcher Läng, ferner zwey Finger hoch von der Massa aufgestrichen, oben nicht gar glatt, dann auf einem Bret oder Papier an den Ofen gelegt, und lasset sie zwey oder drey Tage trocknen, dann an einem warmen Ort aufgehoben, sonst wird die Oblate zähe.

199. Sauere Quitten-Strützelein.

Man soll ein Pfund Quitten weich sieden, das beste davon nehmen, gar schön glatt abstossen, fünff Viertel-Pfund Zucker, und ein Seidlein Wasser nehmen, und so dick sieden, wie zum Zelten; Hernach soll man einen Citronen-Safft darzu giessen, der zuvor mit Zucker abgestossen ist, dessen

sen so viel, daß es säuerlicht wird, und wohl darein rühren; Der Zucker muß warm bleiben, so lang man rühret, dann soll man die Quitten darein thun, und wohl rühren, bis es schön weiß wird; Hernach in ein Papier gegossen, wenn es gestanden ist, so soll man selbige eines Fingers breit schneiden, man kan auch Citronen-Schalen darunter nehmen, und ertrocknen lassen.

200. Quitten-Biscoten.

Lasse gantze Quitten sieden, und schabe sie fein; Nimm zu drey Viertel-Pfund Quitten fünff Viertel-Pfund geläuterten Zucker, siede ihn dick; Und weil man die Quitten schaben thut, muß man es stets rühren, und den Zucker nach und nach darzu giessen; Zum dritten Theil nimmt man von sechs Eyern das Klare, rühret es lang, so wird es gar weiß, und aufgelauffen, thut es bald heraus, und setzet es zum Ofen; Den andern Teig zerschneidet, setzet ihn wieder zum Ofen, lasset sie abtrocknen, bis sie hart werden, denn es kan in vier Wochen nicht davon gespeiset werden

NB. Wenn man sie nicht recht läutert, so bleiben sie teigig.

201. Citronen-Quitten-Latwerge.

Pünstet vier Quitten gemach, schählet und treibet sie durch ein härenes Sieblein; Reibet von vier oder fünff Citronen das Marck in einem steinernen Mörsel glatt ab, schneidet von denen Schelffen das Weisse auf das genaueste heraus, und das äusserste Gelbe theils länglicht, theils würfflicht; Siedet dann noch so schwehr Zucker, als der Quitten und Citronen sind, so lang bis er sich spinnet; Rühret hernach das Citronen-Marck, und die durchgetriebenen Quitten darein, siedet sie bis es rauschet, und sich von der Pfannen ablöset; Lasset letzlich die Citronen-Schelffen nur einen Sud darinnen aufthun, und füllet dann diese Latwerge in die Schachteln.

202. Citronen-Quitten-Latwerge, auf andere Art.

Man lasse sechs schöne grosse Quitten im Röhren-Wasser sieden, bis sie ein wenig weich werden; Dann schähle und schneide man selbige zu Plätzlein, wie auch von vier Citronen die gelbe Schelffen ein wenig länglicht, und schähle von fünff Citronen das saure Marck aus; Uber-

wäge sodann die Quitten samt den Citronen-Marck, und läutere zu einem jeden Pfund fünff Viering Zucker in einem Kesselein; Schütte die Quitten, wenn er verfaumet hat, darein, und lasse beydes zugleich ferner sieden. Wenn es nun anfängt zu rauschen, so thut das Citronen-Marck und die geschnittene Schelffen, (welche etliche zuvor im Wasser absieden,) ebenfalls darein, lasset alles miteinander noch einen Wall auffsieden, und giesset sie dann in ein Schächtelein oder Gläßlein. Der Zucker kan auf diese Weise darzu geläutert werden: Giesset an ein Pfund Zucker ein halbes Seidlein Wasser, und wenn der Zucker ein wenig zergangen ist, so zerklopffet das Weisse von einem Ey, bis es recht gestig wird, giesset es zu den Zucker hinein, und lasset selbiges mit sieden, so hänget sich das Unreine vom Zucker alles daran, welches man auf das fleißigste hinweg faumet; Doch kan man an statt des Wassers, auch einen Quitten-Wein zum Zuckerläutern, nach Belieben gebrauchen.

203. Citronen-Quitten-Latwerge, auf andere Weise.

Waschet die Quitten auf das reinlichste ab, und dünstet sie mit samt der Schelffen im Röhren-Wasser, sie müssen aber nicht gar weich werden; Dann schählet und schneidet selbige würfflicht; Nehmet hernach zu zwey Pfund Quiten ein Pfund Zucker, läutert den Zucker zu erst, und lasset ihn so dick sieden, wie fast zu den Quitten-Zelten; Dann schüttet hernach die würfflicht-geschnittene Quitten, wie auch von zwey Citronen das Marck und die Schelffen, ebenfalls klein geschnitten, darein, lasset sie also miteinander noch ein und andern Wall thun, und füllet selbige hernach in die Schachteln.

204. Citronen-Quitten-Latwerge, noch anderst.

Nehmet sechs Quitten, wischet sie ab, stechet die Butzen heraus, und lasset sie im Röhren-Wasser einen Sud thun, doch also daß sie nicht weich werden; Hebet sie dann aus dem Wasser, leget selbige in eine Schüssel, schählet und schneidet solche, wenn sie erkaltet sind, zu dünnen Plätzlein, bis an die Butzen oder Kern-Häußlein; Schneidet auch von fünff oder sechs frischen Citronen das Gelbe ab, und behaltet das saure Marck besonders auf; Schneidet das Weisse an der äussersten Schelffen

auf

auf das genaueste heraus, und das Gelbe zu langen schmahlen Stücklein; Giesset ein siedendes Wasser daran, lasset es eine Weile also stehen, daß die Bittere heraus gezogen wird, giesset es wieder ab; Läutert fünff Viering oder auch anderthalbe Pfund Zucker in einem Kesselein oder Pfannen, werfet von denen abgeschnittenen Quitten-Butzen zwey darein, lasset sie zugleich mit sieden, und seyhet den Zucker/ wenn er wohl geläutert ist, durch einen Seyher; Giesset ihn wieder in das Kesselein, und lasset ihn ferner sieden; Thut dann die obbesagter massen geschnittene Quitten auch hinein, und siedet selbige so lang, bis der Zucker ein wenig dick wird, werffet zuletzt einen Theil der Citronen-Schelffen darzu, und wenn der Zucker an den Koch-Löffel gläntzend wird, so ist sie genug gesotten; Giesset sie hernach in die Schalen, leget die übrigen geschnittenen Citronen-Schelffen und etwas Citronat oben darauf, und lasset sie an einem kühlen Ort gestehen.

205. Citronen-Quitten-Lattverge, auf eine noch andere Art.

Siedet vier oder fünff Quitten, bis sie weich werden, schneidet sie hernach wie die gelben Ruben; Nehmet zu einem Pfund geschnittener Quitten, anderthalbe Pfund Zucker, giesset drey Achtel-Maaß Wasser daran, läutert, und lasset ihn sieden, bis er spinnet, aber doch nicht hart wird, leget alsdann die Quitten darein, und lasset sie mit sieden; Schählet indessen fünff Citronen, siedet die Schelffen davon im Röhren-Wasser, schneidet das Weisse heraus, und das Gelbe ablänglicht, das saure Marck aber hacket; Wenn nun die Quitten ein wenig gesotten haben, so leget die Citronen Schelffen, zusamt dem Marck, auch hinein/ und siedet alles zusammen, bis es rauschet; Lasset solche dann ein wenig kalt werden, und fasset sie in gläßerne Schalen.

206. Durchsichtige rothe Quitten-Lattverge.

Man siede die Quitten in einen Hafen, aber nicht gar zu weich, sondern nur daß sie sich greiffen lassen; Schähle und schneide sie zu langen Spältlein; Nehme dann zu einem jeden Pfund Quitten fünff Viertel-Pfund Zucker, giesse ein Seidlein Wasser daran, lege, wenn er verfaumet hat, die Quitten-Spältlein darein, und lasse sie verdecket, gantz gemach sieden, wende aber selbige je zuweilen mit einem Löffel um, damit sie fein gleich sieden, dann man kan mit dem Sud gar leichtlich helffen, daß sie schön Blut-roth/ oder aber nur bleich oder roth werden, wie man sie verlanget,

langet, und werffet letzlich länglicht-geschnittene und übersottene Citronen-Schalen darein. NB. Man kan diese Latwerge auch mit Wein-Lägelein- oder Saurach-Safft roth färben, aber alsdann muß man die Quitten weicher sieden, und nur anderthalbe Seidlein oder drey Viertel-Maas Wasser daran giessen.

207. Brockichte Quitten-Latwerge.

Zu einem Pfund Quitten nehmet ein Viertel-Pfund ausgepreßten Quitten-Safft, schneidet die Quitten zu Schnitlein; Giesset einen Theil des Saffts daran, lasset beydes miteinander sieden, bis die Quitten ziemlich weich werden, zerrühret sie wohl, und giesset den übrigen Safft folgends daran, zuckert sie, bis es wohl süß ist; Wenn selbige nun ein wenig dick wird, schüttet sechs Loth würfflicht-geschnittenen Citronat, und sechs Loth Pomerantzen-Schelffen darein, rühret sie untereinander, und giesset selbige / wenn sie gestehet, in die Schachteln. NB. Diese Latwerge kan man auch ohne Citronat und Pomerantzen-Schelffen machen, auch ist es gar genug, wenn man zu einem Pfund Quitten-Schnitten drey Viertel-Pfund Zucker rechnet, jedoch ohne den ausgepreßten Safft, als welcher, ohngefehr so viel man vermeynet nöthig zu seyn, daran gegossen wird; Wenn dann die Latwerge zuletzt im Rühren nicht mehr spritzet, so ist sie gut und fertig.

208. Gewürtzte Quitten-Latwerge.

Machet diese Latwerge wie die gleich vorhergehends beschriebene brockichte Latwerge; Werffet aber letzlich zugleich mit denen Citronen-Schalen, zu einem Viertel-Pfund Safft sechs Loth Citronat, eben so viel Pomerantzen-Schelffen, ein halbes Loth Zimmet, Galgant und Muscatenblüh, jedes ein Quintlein, Ingber ein halbes Quintlein, und zwar alles klein zerschnitten, in dem Sud darein; und giesset / wenn sie eine gute Weile also gesotten hat, ein wenig Malvasier oder Peter Simonis darzu, so wird sie noch kräfftiger.

Oder:

Dünstet sechs oder acht Quitten, nachdem sie groß sind, auf einem Sieblein, doch nicht zu weich, schählet und schneidet sie nicht gar klein; Läutert dann zu einem Pfund Quitten-Marck eine Maas Honig, mit Körfel- oder Körblein-Kraut- Cardobenedicten- und Rosen-Wasser, und zwar

zwar von jedem derselben in einem halben Achtelein, oder den sechzehenden Theil einer Maas, lasset sie einsieden, biß sie verfaumet; Rühret dann mit vorbesagtem Pfund Quitten-Marck / drey Loth eingemachten und zerschnittenen Calmus in das Honig, lasset sie eine gute Weile sieden, siedet auch von drey oder vier Citronen die Schelffen besonders in einen Wasser; Lasset hernach ein halb Pfund Zucker, und eine Achtel-Maas Malvasier oder Zimmet-Wasser, drey Loth Zimmet, Muscatenblüh, Negelein, Muscatnuß und Galgant jedes ein halb Loth, Cardamomen ein Quint, und Pomerantzen-Schelffen acht Loth, einen einigen Wall mit aufthun; Und lieget nichts daran, ob alsdann die Latwerg noch etwas dünn wäre, dann wann sie gestehet, pfleget sie ihre rechte Dicke nichts destoweniger zu überkommen.

209. Ungesottene Quitten-Latwerg.

Nehmet von den schönsten Quitten, so um Michaelis, oder kurtz hernach, gebrochen worden, siedet sie, wie zu den Quitten-Zelten, im Wasser ab, biß sie etwas weich werden; Schählet und schabet sie, treibet solche durch ein Sieb; Wäget dann zu einem halben Pfund Quitten-Teig, drey Viertel-Pfund durchgesiebten Zucker, rühret beedes wohl untereinander; Schneidet von Citronen-Schelffen das Weisse heraus, und siedet so dann das Gelbe im Wasser, seyhet selbiges hernach durch ein Tuch, und drucket es zwischen zweyen Tüchern starck aus; Schneidet es nachmal klein und würfflicht, oder aber länglicht, nach Gefallen, rühret solches unter den Quitten-Teig, füllet selbigen in gläserne Schällein; Lasset sie etliche Tage lang in einer Stuben ertrocknen / und beleget solche, wann sie noch feucht ist, schön zierlich mit geschnittenen Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, und überstreuet sie mit Bisam-Zucker.

210. Gelbe Ruben-Latwergen von Quitten.

Nehmet sechs oder acht Quitten, von mittelmässiger Grösse, wischet sie ab, siedet selbige im Wasser, aber nicht gar zu weich, schählet und schneidet sie klein und länglicht, wie man die gelbe Ruben zu schneiden pflegt; Schlaget hernach, zu einem Pfund Teig, ein Pfund Zucker zu kleinen Stücklein, giesset in einem messingen Becken ein halb Seidlein Wasser daran, lasset es sieden, aber nicht gar zu dick, wie zu den Zelten, doch also, daß er spinnet; Schneidet von zweyen Citronen die Schelffen herab, auch ein wenig das Weisse heraus, und nachmahl, wann sie im frischen Wasser gelegen,

den halben Theil derselben länglicht, den andern halben Theil aber würfflicht; marcket das Marck davon aus, thut es zusammen in ein Schüsselein, und ein wenig Zucker daran, lasset selbiges eine Weile also stehen, und schüttet, wann der Zucker gesotten ist, die Quitten zusamt den Citronen darein; Lasset es ferner miteinander sieden, biß es sich vom Becken ablöset; Man muß aber die Quitten nicht sehr verrühren, sondern gantz gemach unten am Boden aufrühren, damit sie sich nicht anlegen; Giesset sie nachmal in ein gläsernes Schällein, oder in blecherne Mödelein so keine Böden haben, oder auch in Schächtelein; Ziehet aber die Mödel zuvor durch ein Wasser / stellet selbige hernach auf ein zinnernes oder marmelsteinernes Blat / und ziehet sie dann, wann sie eine Weile gestanden sind, wieder heraus.

211. Das Quitten-Fleisch zu machen.

Man soll in eine halbe Maas schön lautern und von rothen Quitten ausgepresten Safft ein Pfund Zucker legen, und fein gemach verdecket sieden lassen, biß er schön roth wird, und schier gestehet, alsdann soll man zwey gute Löffel voll durchgeschlagene Quitten darein rühren, daß fein glatt wird, und von einer Citronen den Safft daran drucken, und sieden lassen, biß gestehet, in ein Glaß thun, und wenn man es auf die Tafel geben will, soll man es mit einem Löffel fein Stückweiß heraus nehmen.

212. Quitten-Scheuffelein oder Plätzlein.

Mache einen Quitten-Käß, und würcke, oder rühre darein Zimmet, Muscatenblüh, Cardamomen, Negelein, Zitwer, eingemachten Ingber, Citronen- und Pomerantzen-Schalen, Citronat, und Pistazzien-Nüßlein, mache einen Teig davon, und stich ihn mit einem blechernen Pfeffernüßlein-Model aus, oder mache grössere Plätzlein daraus. Man kan auch kleine Hohl-Hippelein daraus machen.

213. Quitten-Gest zu machen.

Nehmet schöne Quitten, wischet sie sauber ab, und siedet sie in Röhren-Wasser, biß sie weich werden, dann schählet sie, und schabet das Weiche auf einem Deller, dann treibet es durch ein Sieb, und nehmet des durchgetriebenen Quitten-Teigs ein halb Pfund, und ein halb Pfund klar durchgerädelten Zucker, dann nimm von vier biß fünff Eyern das Weisse, klopffe es samt den durchgetriebenen Quitten-Teig, so lang, biß der Gest

gantz

gantz leicht wird und hoch steigt, dann drucke auch ein wenig Citronen-Safft darein, wie auch gar klein geschnittene Citronen-Schalen, nach Belieben, ferner schneide man Oblaten, allerley Form Blumwerck, streiche diesen Gest schön hoch und glatt darauf, reisset oben mit was spitziges hin und her Aederlein darauf, leget es auf ein Sieb, und lasset es in einer Stuben allgemach ertrocknen, und wann sie schön ausgetrocknet, kan man sie vergulden, wie die Quitten-Zelten. Wann der Gest auf der Oblaten recht trocken, so kan man ihn in Quitten-Zelten-Mödel drucken, so kommt eine schöne Figur heraus.

214. Porstörffer-Aepffel-Latwerg.

Man nehme sechs Aepffel, schähle und siede sie im Röhren-Wasser, doch nicht gar zu weich; Schneide dann dünne Stücklein, wie zu einem Aepffel-Mus, daraus, wäge so viel Zucker, so schwehr als die Aepffel sind, darzu, lasse beedes miteinander sieden, und wann sie eine gute Weile gesotten haben, rühre man von einer Citronen das Marck, und die klein geschnittene Schelffen darunter; Oder man kan, an statt des Röhren-Wassers, den Safft von Porstörffer-Aepffeln nehmen, auch die Aepffel, an statt des Schneidens, schaben, so wird die Latwerge kräfftiger und weisser; Vor allen aber lasse man sie ja nicht lang sieden; Oder man siede auch erstlich den Zucker wohl dick, wie bey der Citronen-Latwerg, und rühre dann das Marck samt den Citronen darein, wie bey den Vorhergehenden bereits erinnert worden.

215. Pfersching-Latwerg.

Nehmet aus schönen Pferschingen die Kerne heraus, setzet das Marck auf ein härenes Sieb, und so dann über ein siedendes Wasser, decket selbiges zu, lasset es dünsten, biß es weich wird; Treibet solches dann durch das Sieb, wie eine Quitten-Latwerg; Wäget hernach des durchgetriebenen Teiges ein Pfund, und drey Viertel-Pfund gestossenes Zuckers, rühret solches untereinander, und lasset es wohl starck auffsieden; Giesset es nachmahl in die Schalen, und setzet selbige in ein kaltes Wasser, dann sie zerspringet sonst, wann man die Latwerge darein giesset. NB. Auf eben dergleichen Art, kan man auch eine Latwerge von Marillen oder Apricosen machen.

216. Ein Quitten-Käs.

Siedet acht schöne Quitten, die ein weisses Marck haben, mit samt der Schelffen, im Röhren-Wasser, biß sie weich werden; Schählet sie hernach, und schabet das Marck mit einem Messer herab, treibet selbiges durch ein härenes Sieblein; Nehmet dann zu einem Pfund Teig anderthalb Pfund schönen Zucker, oder auch so viel Quitten, so viel Zucker / so in eines jedweden Belieben stehet; Schlaget den Zucker zu Stücklein, giesset ohngefehr ein Seidlein, oder auch drey Achtel-Maas Wasser daran, und läutert den Zucker damit, lasset ihn sieden, tropffet davon auf einen zinnernen Deller, wann er gestehet und hart wird, so ist er recht; Oder man kan auch die Prob mit Wasser nehmen, die bey den Quitten-Zelten beschrieben; Hebet ihn alsdann vom Feuer, rühret den Quitten-Teig darein, biß er glatt wird, wie auch nachmahl klein geschnittene Citronen-Schelffen; Drucket den Safft von einer Citronen darein, lasset es noch einen Sud thun; Ziehet hernach den Model durch ein frisches, oder auch, wie etliche wollen, warmes Wasser, schwinget und klopffet die Mödel wieder wohl aus, schüttet den Quitten-Teig darein, lasset ihn über Nacht also stehen, löset ihn dann rings herum mit einem subtilen Messer ab, klopffet den Model auf ein reines Papier, so gehet er gerne heraus; Uberstreichet die Rinde mit rothen Santel, oder klein abgeriebenen Lack, weil er noch naß ist, und lasset ihn allgemach trocken werden, so ist er recht. NB. Etliche färben die Rinde mit geseinten Röslein, welches fast besser thut, als der rothe Santel.

217. Citronen-Kraut.

Schählet um das Fest Aller-Heiligen etliche Quitten, dann um diese Zeit sind sie etwas zäher, schneidet sie dünn und länglicht, so lang es die Quitten zulassen, wie auch ebenfalls schöne gelbe Citronen-Schelffen; Lasset sie im neuen Wein, so man ihn haben kan, oder aber im Quitten-Wein sieden, biß sie weich werden, werffet dann nach und nach den Zucker Stückweiß darein, und zwar eben so viel Quitten, als Zucker, etwan jedes ein halb Pfund; Lasset den Zucker mit den Quitten- und Citronen-Schelffen nur ein wenig aufsieden, saumet dann das Kraut heraus, siedet die Brüh hernach ziemlich dick ein, und giesset sie über das Kraut in die Schüssel; Wollte man es aber an statt einer Latwerg gebrauchen, so nehmet zu einem Pfund Quitten-Krautes, drey Viertel-Pfund Zucker, lasset selbigen zusamt dem Kraut dick einsieden, und giesset es dann zusammen in Schachteln.

218. Rüb-

218. Rüblein-Kraut von Mandeln.

Hacket ein Pfund Mandeln, lasset sie etlichemahl durch ein Sieb / oder grossen Seyher und Durchschlag lauffen, daß sie schön gleich werden; Mischet von zwey Citronen die abgeriebene gelbe Schelffen, mit ein wenig Safft, wie auch vier Loth Zimmet-Wasser, darunter, und mischet alles wohl durcheinander.

219. Krafft-Grieben oder Morsellen.

Nehmet ein Pfund Zucker, anderthalb Loth Zimmet, anderthalb Loth Pfeffer, ein Quint Galgant, ein halb Loth Muscatnüsse, Cardamomen, Negelein und Zibeben, ein halb Quint Muscatenblüh, zwey Loth dürre Rosen-Blätter / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, jedes ein halb Loth, wie auch ein Loth Pinien-Nüsse; Zerschneidet diese Stücke alle klein; Läutert alsdann den Zucker mit Rosen-Wasser, und lasset den Zucker dick sieden, wie zu den Quitten-Zelten; Rühret alsdann obiges Gewürtz samt denen Schelffen und Nüßlein darein, giesset solches in die darzu gehörige Form, oder schneidet Stritzeln daraus, und lasset sie ein wenig ertrocknen; Sollte die darzu gehörige Form ermangeln, kan man es auf einem Marmorstein mit Rosen-Wasser ein wenig naß machen, alsdann mit einem Löffel die Stritzeln darauf giessen, und also formen, wie man selber will.

220. Krafft-Grieben oder Morsellen auf andere Art.

Zu einem halben Pfund Zucker, nehmet ein halb Loth Lavendel-Blumen, Ingber, Cardamomen, Zimmet und Calmus, jedes ein Quint, Galgant und Muscatenblüh, jedes ein halb Quint, und zwar alles gröblicht zerstossen; Läutert den Zucker mit Rosen- oder Lavendel-Wasser, wann er nun dick gesotten ist, rühret vor-ermeldte Species und Stücke darein, daß er noch dicker wird; Benetzet einen Marmorstein mit Rosen-Wasser, und schneidet dann die Grieben oder Morsellen mit einem Messer darauf, weil sie noch warm sind.

221. Krafft-Grieben oder Morsellen, auf noch andere Art.

Läutert ein Pfund Zucker mit Rosen-Wasser, rühret ein halb Loth Zimmet, Muscatnuß, Muscatenblüh, Cardamomen jedes ein Quint, Galgant ein halb Quint, Mandeln, Pistazzien- und Pinien-Nüßlein, wie auch Citronat, jedes zwey Loth, Datteln, drey Loth, ein wenig rothe Röslein, und etwas gedürrten blau- und gelben Veil, doch alles klein zerschnitten in den Zucker; Giesset es auf einen zinnernen Deller, und formiret es zu Morsellen.

222. Krafft-Grieben oder Morsellen, auf eine andere Weise.

Giesset an ein halb Pfund Zucker, eine Achtel-Maas Kirschen- und eben so viel gemeines Wasser, lasset ihn sieden, biß er Fäden spinnet; Rühret dann geschwind Zimmet, Cardamomen, Cubeben und Muscatenblüh jedes ein halb Quint, abgezogener Mandeln, Pinien und Pistazzien-Nüßlein jedes ein Loth, darein, aber alles theils klein geschnitten, theils gröblicht zerstossen, wie auch (jedoch nach eines jeden Belieben) Perlen und Corallen jedes ein Quint, weisses Agtsteins ein halb Quint, weisses Rosen-Zuckers, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen jedes zwey Loth; Giesset und schneidet es dann, auf die bereits beschriebene Art, zu Morsellen oder Grieben.

223. Lavendel-Grieben zu machen.

Zu einem Pfund Zucker gehören vier Loth abgezupffte Lavendel-Blumen, ein Loth eingemachte Pomerantzen-Schalen, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Galgant, dieses alles wird klein gestossen, der Zucker mit Lavendel-Wasser gesotten, und im übrigen wie mit den andern Grieben verfahren.

224. Gewürtzte Haupt- und Magen-Morsellen.

Man nehme zwey Pfund Zucker, klâre ihn, und laß ihn halb kochen, thue ihn vom Feuer, und rühre ihn biß er schön weiß wird, giesse ein wenig Rosen-Wasser darzu, und lasse ihn wieder ein wenig sieden, thue ihn vom Feuer,

Feuer, und rühre ihn so lang, biß er klebet, laß ihn dann wieder ein wenig warm werden, doch nicht heiß, und rühre folgendes hinein; Zimmet, Negelein, Muscatenblüh, Cardamomen jedes ein Loth, Muscatnuß ein halb Loth, langen Pfeffer ein Quint, Coriander ein halb Loth, Roßmarin ein halb Loth, Lavendel ein halb Loth, Pinien- und Pistazzien-Nüßlein jedes ein Loth/ Citronat ein Loth, Citronen- und Pomerantzen-Schalen nach Belieben, das Gewürtz muß gröblicht gestossen, die Pistazzien- und Pinien-Nüßlein länglicht, der Citronat, Citronen- und Pomerantzen-Schalen aber würfflicht geschnitten, alles wohl untereinander gerührt, und in eine Form gegossen werden, wann es erkaltet ist, kan man es schneiden, wie man will.

225. Citronen-Grieben oder Morsellen.

Nehmet schönen Canarien-Zucker, so viel es beliebet, drucket auf einem geriebenen Dellerlein Citronen daran/ doch so, daß der Zucker wohl dick bleibe; Schneidet ein wenig von Citronen-Schelffen und Pistazzien-Nüßlein würfflicht, und rühret sie darunter; Lasset solches stehen, biß es ein wenig dick wird, und schneidet oder formet dann Strützelein, Grieben oder Morsellen daraus.

226. Citronen-Grieben oder Morsellen, auf andere Art.

Röstet einen geriebenen Canarien-Zucker in einem messingen Kesselein, über einem kleinen Kohlfeuer; Drucket alsdann Citronen-Safft daran, so viel, biß man vermeynet, daß der Zucker damit angefeuchtet seye: Rühret es wohl untereinander, und lasset es auf der Kohlen mit stetigen Rühren stehen, biß alles wohl untereinander feucht wird, und fast der Zucker anheben will dünn zu werden, und zu sieden; Hebet es dann vom Feuer hinweg, rühret klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter, und giesset es nachmahl auf einen Marmorstein, zinnernen Deller oder Blat, wie die andern Grieben oder Morsellen. NB. Auf diese Art kan man auch von Alchermes, Wein-Lägelein, oder einem andern beliebigen Safft/ Grieben oder Morsellen giessen.

227. Citronen-Grieben oder Morsellen noch anderst.

Presset das Marck von einer Citronen durch ein Tüchlein; Rühret dann in einem Schällein so viel Zucker darunter, biß es nimmer fliesset, wie

auch

auch ein wenig klein und würfflicht-zerschnittene Schelffen, von gedachter Citronen; Bestreichet einen Marmorstein mit Mandel-Oel, und giesset die Grieben oder Morsellen darauf, so gehen sie gerne herab.

228. Saurach- oder Wein-Lägelein-Morsellen.

Giesset unter einen schönen geläuterten Zucker einen Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft, rühret es wohl untereinander, biß der Zucker feucht und dick wird, schneidet, nach Belieben, Pistazzien-Nüßlein darein; Giesset es auf einen Marmorstein / oder zinnernes Blech, und schneider oder formiret es, nach Gefallen, zu Stritzeln oder Morsellen. NB. Diese Morsellen können auch gemacht werden, wie die Num. 226. beschriebene Citronen-Morsellen.

229. Saurach- oder Wein-Lägelein-Morsellen, auf andere Art.

Lasset einen schönen lautern Wein-Lägelein- oder Saurach-Safft, in einem messingen Pfännlein, mit Zucker so lang sieden, biß man sieht, daß der Zucker eine schöne Farb bekommet, und dick wird; Giesset dann Grieben daraus, setzet sie in einen Ofen, und lasset selbige ertrocknen.

230. Quitten-Morsellen.

Treibet ein halb Pfund Quitten-Marck durch, wie man zu denen Quitten-Zelten insgemein zu thun pfleget; Thut selbiges neben einem halben Pfund gestossenen Zucker in ein Kesselein, lasset es sieden, rühret, nach Belieben, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen, wie auch gröblicht-gestossene gute Gewürtz, als Zimmet, und Muscatnuß darunter; Lasset es aber alsdann nicht mehr sieden, sondern giesset die Grieben auf ein Blech, und schneidet sie nach Belieben. NB. Man kan auch, wann es beliebet, den Zucker zu erst läutern, alsdann das Quitten-Marck darein rühren, und so dann dick sieden lassen; Zuletzt aber das Gewürtz darein rühren.

231. Trisanet.

Nehmet ein Pfund schönen Canarien-Zucker, weisses Ingbers ein halb Loth, Zimmet drey Loth; Muscatenblüh, Muscatnüsse, Cardamomen, jedes zwey Quint; Paradiß-Körner, Galgant und Cubeben, jedes ein Quint; Stosset alles klein, und mischet es unter den Zucker.

232. Trisanet, auf andere Art.

Zerstosset ein Viertel-Pfund Zucker, siebet oder rädelt ihn durch; Zerstosset und zerschneidet auch ein halbes Loth Zimmet, Muscaten-Nüsse und Muscaten-Blüh, jedes ein Quintlein, Cardamomen, gefeinter Rößlein, und gelber Violen, jedes ein halbes Quintlein, eine einige Ingber-Zähe und Galgant-Wurtzel, wie auch acht oder neun Pfeffer-Körner, und zwar alles gröblicht, und mischet es mit dem Zucker wohl durcheinander.

233. Trisanet, noch anderst.

Mischet ein Pfund Zucker, zwey Loth Zimmet, Muscatenblüh und Cardamomen, jedes ein Quintlein, und ein halbes Loth Negelein, alles klein zerstossen durcheinander, und gebrauchet es vor ein gemeines Haus-Trisanet.

234. Geröschte Mandeln.

Lasse ein Pfund Mandeln in einer meßingen Pfannen auf dem Feuer röschen, bis sie gantz dürr und hart werden, man muß sie aber immer umwenden, daß sie nicht verbrennen, schütte sie heraus, und lasse solche kalt werden; Hierauf nimm drey Viertel-Pfund Zucker, ein halbes Loth Zimmet, giesse ein halbes Seidlein Wasser daran, und lasse ihn so lang sieden, bis er spinnet; Hernach thue die geröschten Mandeln hinein, lasse sie mit dem Zucker röschen, bis er sich wohl an die Mandeln hänget, als ob sie candirt wären; Man muß die Mandeln immer in der Pfannen herum rühren, bis sie hart sind, dann auf einen zinnernen Teller schütten, uud erkühlen lassen; Wenn sie zusammen bachen, muß man sie voneinander brechen.

235. Zimmet-Mandeln.

Zerklopffet ein Weisses vom Ey, mit ein wenig Rosen-Wasser, werffet die abgezogene Mandeln darein; Lasset sie durch einen Seyher oder Durchschlag wieder verseyhen; Schüttet einen klar geflossenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach darzu hinein, schüttelt und rüttelt sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; Werffet dann selbige in eine andere mit Zimmet-Stipp angefüllte Schachtel; Schüttelt sie, wie zuvor, damit die Zimmet an dem Zucker klebend bleibe;

Leget sie dann auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahret sie an einen trockenen Ort.

236. Zimmet-Röhrlein.

Weichet schönen Tragant in Rosen-Wasser, zwinget selbigen nachmahl durch ein reines Tüchlein, und rühret klar durchgesiebten Zucker, Zimmet, und etwas weniges von Armenischer Bolus-Erde darein, als welcher ihnen die Farb giebet; Lasset ein paar Tropffen Zimmet-Oel darein fallen, und wircket so viel klar gesiebten Zucker darunter, bis es wie ein rechtes Teiglein wird; Alsdann wälchert selbiges zu langen Strützeln, überfahret es hernach mit einem Wälcher-Höltzlein, daß es in der Dicke wird/ wie ein Zimmet-Röhrlein; Nehmet alsdann kleine Weiden-Höltzlein, eines Fingers lang, oder so lang man selbsten will, schlaget den Teig darum zusammen, leget solche auf ein Papier, lasset sie ertrocknen, und ziehet, wenn sie erhartet sind, die Höltzlein heraus.

237. Negelein.

Rühret unter einen in Rosen-Wasser eingeweichten Tragant einen klar durchgerädelten Zucker; Lasset indessen ein Stücklein Rocken-Brod im Oefelein dürr, wohl braun, und fast gantz schwartz werden, stosset solches alsdann zu Pulver/ siebet selbiges durch, daß es gantz klar wird, rühret davon so viel unter den Zucker, bis er die rechte Farb bekomme, wie gestossene Negelein; Man kan auch ein paar Tropffen Negelein-Oel darein fallen lassen, und alsdann den klar durchgesiebten Zucker darein wircken, bis er zu einem rechten Teiglein wird; Alsdann formiret kleine dünne Strützeln daraus, schneidet sie so dünn und lang als die Negelein, und oben in ein jedes derselben mit einem Messer ein Creutzlein; Leget selbige dann auf ein Papier/ und lasset sie ertrocknen.

238. Aufgelauffener Bisam-Zucker.

Giesset an ein Loth schönen Tragant drey Loth Wasser, und zwar halb Röhren- und halb Rosen-Wasser, lasset selbigen vier und zwantzig Stunden stehen, und weichen; Zerdrucket ihn hernach auf einem höltzernen Teller, thut das Unreine davon, das Reine aber in einen Marmorsteinernen Reib-Stein; Zwieret einen gerechten Bisam mit ein wenig von obigen

gen Wasser an, mischet ihn unter den Tragant, und rühret ihn so lang ab, bis er glatt wird ; Rädelt dann den schönsten Zucker durch ein reines Sieblein, rühret ihn ebenfalls, mit ein wenig gebeutelten Krafft-Mehl, so lan unter den Tragant, bis er sich von dem Stein ablöset, und wircket ihn fein glatt ab ; Sollte er noch zu lehn seyn, so kan man ein wenig Zucker darunter wircken, alsdann daraus formiren, und in die Mödel drucken / was man will. Habt ihr nun etliche Stücke gemacht, so streuet ein wenig Krafft-Mehl auf ein Papier, leget selbiges auf ein Blech, und dann die Stücke darauf ; Setzet sie im Ofen, und lasset sie aufgehen, sie müssen aber bey einer jähen Hitze gebachen werden ; Sehet fleißig zu, daß sie im Bachen schön weiß bleiben, und wenn ihr selbige aus dem Ofen genommen, so lasset sie zuvor in einer Stube erkalten, und verguldet solche alsdann nach Belieben ; Will man sie aber gefärbet haben, so nehmet, zum Exempel oder Beweiß, zu den blauen / eine blaue Farb, welche man Zuckerblau nennet, und schön rein ist, wircket selbige unter vorbesagten Zucker-Bisam-Teig, bis ihr meynet, daß er schön an der Farb seye ; Drucket ihn in die Mödel, und lasset selbigen im Ofen wohl gehen, wie den Weissen. Zu den Gelben nehmet einen schönen Zimmet-Saffran, zwieret ihn ebenfalls mit ein wenig Rosen-Wasser, und wircket es unter den Bisam-Zeug. Das Leibfarbe färbet mit rothen Flecklein, welche man Bezetta rubra nennet, giesset Rosen-Wasser daran, lasset sie Tag und Nacht stehen, bis sich die Farb heraus ziehet, drucket sie aber offt aus ; Weichet hernach in selbiges Wasser den Tragant-Teig, doch muß dasselbige wohl starck an der Farb seyn, dann er wird sonst nicht schön roth ; Verfahret im übrigen allerdings damit, wie mit den Weissen.

239. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen.

Nehmet zu einem Diethäufflein / oder den achten Theil eines Metzens, Mehl, eine Maas Kern, acht Eyer, ein halbes Pfund frisches Schmaltz, oder anderthalbe Viering Butter, ein halbes Pfund Zucker, und ein halbes Loth Muscatenblüh ; Schlaget den Kern oder Raum mit dem Mehl und Eyern wohl ab / und rühret hernach den Zucker, Butter und Gewürtz darunter, daß der Teig seine rechte Dicke habe, und nicht zu dick auch nicht zu dünn seye ; Lasset dann den Spieß oder Prügel, vorher eine Weile bey dem Feuer warm, doch nicht zu heiß werden, schmieret ihn immerzu mit Butter, und wischet selbige mit einem reinen

Tüchlein wiederum ab; Wenn solches geschehen, giesset einen eisernen Schöpff-Löffel voll Teig auf besagten Prügel, setzet aber eine erdene Schüssel darunter, daß das, was herunter lauffet, darinnen aufgesammlet werde; Giesset so lang und viel darauf, bis der Teig hangen bleibet, je höher man aber giesset, je schöner er wird; Bratet ihn um, bis er sich bräunet, giesset hernach wieder einen Löffel voll auf; Wenn solches viermal geschehen, bestecket ihn mit geschnittenen Mandeln und Zimmet; Alsdann übergiesset ihn noch etlichemahl, bis der Teig darauf gegossen ist, und bratet ihn dann schön liechtbraun ab; Sehet aber zu, daß er nicht zerbricht, und lasset ihn, wenn er von dem Prügel herab genommen wird, zuvor ein wenig erkalten.

240. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen, auf andere Art.

Schüttet erstlich anderthalb Diethäufflein oder drey Sechzehen-Theil eines Metzens, des schönsten Mehls in einen Hafen; Schlaget zwölff Eyer in einen andern Topff aus, rühret sie gar wohl ab, und thut einen guten Theil Anis, Zimmet, Muscaten-Nuß und Muscatenblüh daran, zuckert sie so süß, als man sie verlanget; Giesset anderthalbe Maas der besten Milch darein, rühret selbige ab, saltzet solche, giesset sie nach und nach an das Mehl, und rühret selbige ferner wohl durcheinander; Lasset alsdann in einer Pfannen ein halbes Pfund Butter zergehen, gieffet sie in den Teig, thut aber den sogenannten Schmorgel davon, und rühret sie besagter massen wieder ab; Bratet ihn dann an einen darzu gehörigen Spieß bey dem Feuer, bis er wohl erhitzet wird; Wischet ihn mit einer in ein Tüchlein gebundenen Butter wohl ab, bis er saumet; Giesset hernach den Teig mit einem Schöpff-Löffel so lang darauf, daß man von dem Spieß gar nichts mehr siehet, und der Teig daran klebet, bratet ihn dann wohl kühl ab, bis er gar schön braun ist; Giesset noch mehr von dem Teig darauf, und lasset ihn bräunlicht braten, wie den ersten, und also fort fünffmahl aufeinander. Wenn er nun fast gantz gebraten ist, machet ein Viertel-Pfund Butter in einer Pfannen heiß, und begiesset den Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen zweymahl damit, so saumet er gar schön; Wenn er nun versaumet hat, überstreichet selbigen mit Zucker, so ist er fertig. Stechet dann mit einem Messer in den Spieß hinein, lediget ihn hinten und fornen ab, haltet ihn in die Höhe, und drehet zugleich mit denen Händen den Spieß um, so gehet der Kuchen oder Krapffen schön gantz herab; Dann kan man ihn

auch

auch mit Zucker und Rosen-Wasser, gleich als mit einem Eiß bestreichen, wie auch mit bunten oder gefärbten Bisam-Zucker überstreuen; Es muß aber die erste Lage zum Aufgiessen ein wenig dicker seyn, dann die andere folgende.

241. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen, auf andere Weise.

Machet von einer Maas Kern, acht Eyern, einen Viertel-Pfund gestossenen oder gehackten Mandeln, einen guten Theil Zimmet samt allerley andern Gewürtz, einem halben Pfund Zucker, auch ohngefehr einem halben Pfund Mehl, und einem Viertel-Pfund zerschlichener Butter, worunter man nach Belieben, ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser giessen, auch würfflicht-geschnittenen Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schelffen rühren kan, einen Teig an, so etwas dicker ist, als der bekannte Strauben-Teig; Bestreichet aber den Spieß zuvor wohl mit Butter, drehet ihn am Feuer herum, bis er wohl gistet, lasset ihn hernach wieder erkalten, und so etlichemahl bis er wohl fett bleibet; Giesset alsdann den Teig darauf, bis der Spieß bedecket ist; Wenn er nun braun wird, übergiesset ihn wieder wie zuvor, und solches so offt, bis der Teig zu Ende gehet; Was aber in die untergesetzte Brat-Pfanne lauffet, muß man zuletzt in einer Schüssel auf der Kohlen abtrocknen, ein wenig Mehl darzu thun, und Zapffen daraus formiren, die so groß sind als ohngefehr ein Fingerhut; Setzet selbige Linien- oder Zeil-weiß fein ordentlich an den Spieß-Kuchen herum, oder bestreichet selbige nur ein wenig mit einem Eyer-Weiß, so bleiben sie desto lieber klebend; Wiewohl auch etliche diese Spieß-Kuchen, an statt dieser Zapffen, mit Mandeln bestecken, so in eines jeden Belieben stehet; Wenn nun selbige erstgedachter massen angesetzet, oder eingestecket sind, muß man den Kuchen wieder etlichemahl mit einem wohl dünnen Teig übergiessen, und etwas bräunlicht abbraten, dann unten und oben ein wenig abschneiden, mit einem langen Messer inwendig rings herum ablösen, und den Spieß gelind aufstossen, so gehet er gerne herab.

242. Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen, noch anderst.

Schüttet ohngefehr den achten Theil eines Metzens Mehl in eine Schüssel, giesset einen oder zwey Löffel voll Heffen darunter; Schlaget acht Eyer

in einen Hafen, zerklopffet sie wohl, giesset ein Seidlein oder halbe Maas süssen Raum oder Kern daran, giesset es nach und nach an das Mehl, und machet also den Teig an, daß er so dick wird, daß der Löffel in der Mitte stehen bleibet; Schmieret dann den Spieß wohl mit frischem Schmaltz, lasset ihn bey dem Feuer ertrocknen!, und giesset, wenn er wohl heiß ist, einen Löffel voll Teig nach dem andern darauf, bis der Spieß voll wird; Begiesset ihn letzlich mit Butter, daß er schön gistet; Er muß aber anfänglich ein helles Feuer haben, und wenn er sich zu bräunen anfängt ein gemaches, damit er ausbraten kan. Wenn man ihn aber gar gut machen will, mischet man Zucker, Muscaten-Nuß, Muscatenblüh und geschnittene Zimmet darunter, nimmt ihn dann, wenn er gebachen ist, gemach vom Spieß herab, daß er nicht zerbricht, machet von Zucker und Rosen-Wasser einen Spiegel an / bestreichet den Kuchen damit, und überstreuet ihn mit gefärbten Bisam-Zucker.

243. Spieß-Krapffen.

Nimm zwey Pfund Mehl, ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund Schmaltz, dreyßig Eyer, sechs Stücke Biscuit oder klein gestossenen Zwiebach, ein Viertel-Pfund gestossenen Zucker, Cardamomen, Muscaten-Nuß so viel beliebet, eine Maas Kern, und ein Seidlein gute Milch, dieses alles wohl gequerlet, daß es fast einem Schaum gleich wird, alsdann auf die vorige Manier gebraten. Man muß aber noch klein gestossenen Zwiebach haben, damit der Krapffen, wenn er am Spieß ist, fünffmahl bestreuet wird; Wenn das letztere aufgegossen wird, so bestreuet es zum sechstenmahl mit durchgemengten Zucker und Biscuit, und lasset ihn sodann braun braten.

244. Spieß-Krapffen, auf andere Art.

Man soll ein Seidlein Kern nehmen, eines Eyes groß Butter zergehen lassen, zwey Löffel voll Heffen und acht Eyerdottern wohl abschlagen, und schönes Semmel-Mehl darzu thun, einen Teig davon anmachen, der nicht an denen Händen klebet, alsdann noch ein wenig abwircken, daß er Blasen bekommt; Hierauf den darzu gehörigen Spieß mit Butter schmieren, den Teig auswälchern, und auf den warmen Prügel legen, ein weisses Papier herum binden / daß der Teig nicht herab fällt, bis er ein wenig erhärtet ist; Dann nimmt man das Papier herab, begießt ihn mit Butter, und

brät

brät ihn schön gelb ab, wenn man den Teig herum schlägt, muß man an dem End mit einem Ey bestreichen, und den andern Theil darauf legen, daß er zusammen hält, das Saltz soll man auch nicht vergessen.

245. Spieß-Krapffen, noch anderst.

Man soll in einem Seidlein guter oberer Milch eines Ey groß Schmaltz zergehen lassen, auch zwey Löffel voll Heffen und fünff Eyerdottern darunter thun, alles wohl abschlagen, hernach mit schönen Mehl, welches warm ist, einen Teig anmachen, so vest, daß er nimmer an den Händen klebt, denselbigen wohl arbeiten, auf eine Schüssel legen, wohl zudecken, und auf einen Ofen aufgehen lassen, alsdann wieder auswircken / und zu drey Stücken schneiden / fein länglicht wircken, den darzu gehörigen Spieß mit Schmaltz schmieren, und warm werden lassen, den Teig um und um darüber schlagen, mit einen starcken Faden überbinden, mit zerklopfften Eyerdottern überstreichen, bey einem brennenden Feuer braten, bis er erstarret, ihn mit zerlassenen Schmaltz wohl schmieren, bis er braun wird, und warm auf den Tisch geben.

246. Taback-Rollen zu machen.

Nimm anderthalbe Viering mit Rosen- oder Zimmet-Wasser klar abgestossene Mandeln, anderthalbe Viering Zucker, drey Viertel-Pfund Mehl, ein Viertel-Pfund Butter / Zimmet / Cardamomen, Muscatenblüh, Muscaten-Nuß, nach Belieben, und vier gantze Eyer, mache einen Teig darvon an; Sollte der Teig zu trocken seyn, so schütte ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser daran, mache den Teig zusammen, daß er schön glatt ist, schneide ein Stück davon herab, und wälchere ihn aus; Hierauf thue den Prügel oder Holtz zum Feuer, brate es an einem Spieß herum, und schmiere selbiges mit Butter; Wenn nun das Holtz warm ist, so thue es vom Feuer, lege den Teig herum, und binde ihn mit einem saubern Bind-Faden, doch nicht zu vest / daß er solchen nicht durchschneidet; Brate es hernach bey dem Feuer herum, daß es abbächt, und bestreiche es immerzu mit Butter, vermittelst eines Pinsels, so werden sie schön braun; Wenn sie dann braun sind, so thue sie von dem Feuer, und vom Holtz herab, so sind sie fertig.

247. Taback-

247. Taback-Rollen zu machen, auf andere Art.

Zu einen Seidel-Becher voll Mehl wird ein Ey und ein Eyerdottern genommen, ferner ein Viertel-Pfund Butter, Zucker nach Belieben, und so viel Wein, als nöthig ist; Hierauf den Teig zusammen gewircket, und über Nacht liegen lassen; Des andern Tags den Teig ausgewälchert, so groß die Höltzlein sind, denselben mit Eyer-Weiß bestrichen, klein gehackte Mandeln, Zucker, Zimmet, und Weinbeere darauf gestreuet, gantz gemach darüber gewälchert; Hernach den Teig an dem einen End, wo er dünn, und nichts darauf gestreuet ist, mit Eyer-Weiß bestrichen, und auf das Höltzlein, welches zuvor im Schmaltz etwas warm gemacht werden muß, gewickelt; Alsdann den mit Butter bestrichenen Bind-Faden herum gewickelt, und sodann aus dem Schmaltz gebachen; Wenn sie nun gebachen sind, so nimm den Faden herab / geschwind mit Trisanet bestreuet, und mit einem Messer gemach vom Holtz gelöset, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie fertig.

NB. Man kan sie auch also am Spieß braten.

248. Kleine Taback-Röllein.

Man nimmt einen Seidel-Becher voll Mehl, wircket solches mit einen halben Viering Butter ab, nimmt ein Viertel-Pfund gestossene Mandeln, ein Viertel-Pfund Zucker, von einer kleinen Citronen die Schalen, Zimmet, Negelein, und Muscatenblüh, nach Gutdüncken, darunter, machet es mit Eyern an, wircket es zu einen langen Strützelein, schneidet gleiche Stücklein daraus, wälchert viereckigte Flecke daraus, in der Dicken wie ein Pfeffer-Kuchen, nimmt den darzu gehörigen Prügel oder Spieß, umbindet ihn mit Papier, lässet es am Feuer erwarmen / schmieret es mit Butter, leget alsdann den Teig herum, und umwindet ihn Falsen-weiß schön ordentlich mit Bind-Faden, brät ihn am Feuer / daß er hübsch gelb wird. Im Braten muß man ihn immer mit Butter schmieren, alsdann löset man den Faden subtil ab, bestreichet es mit Eiß, und bestreuet es mit Bisam-Zucker, stösset es noch von ferne zum Feuer, und lässet es ein wenig vertrocknen, aber daß sie nicht gelb werden, so sind sie fertig.

Zugabe,

Bestehend:

I. In einem gründlichen Unterricht, wann und zu welcher Zeit des Jahrs allerley Arten der Fische, des Wildes, Geflügels, der Früchte, des Kräuterwercks, und Zugemüses am besten zu bekommen, und die in diesem Koch-Buch befindliche Richten und Speisen zu verspeisen sind; Nach denen zwölff Monaten in richtige Ordnung gebracht und eingetheilet; Samt beygefügter Verzeichnus desjenigen, was von obigen das gantze Jahr durch zu haben ist.

II. In etlichen Kuchen-Zetteln und Anweisungen zu Gastereyen und Mahlzeiten.

III. In einer gantz deutlichen in Kupffer gestochenen Vorstellung, wie beydes ein Rind oder Ochs, und dann auch ein Kalb, allhier zu Nürnberg, aufgehauen und zertheilet werden; Samt einer beygefügten Erklärung und Benennung eines jeden Stückes,

auch darauf folgenden

Dreyfachen Register oder Blat-Weiser.

Gründlicher Unterricht/

Wann und zu welcher Zeit des Jahrs allerley Arten der Fische, des Wildes, Geflügels, der Früchte, des Kräuterwercks, und Zugemüses am besten zu bekommen, und die in diesem Koch-Buch befindliche Richten und Speisen zu verspeisen sind; Nach denen zwölff Monaten in richtige Ordnung gebracht und eingetheilet; Samt beygefügter Verzeichnuß desjenigen, was von obigen das gantze Jahr durch zu haben ist.

Im Jenner.

Von Fischen.

Karpffen.
Ruppen.
Gangfische.
Grundeln.
Sengelein.
Heringe.
Süsse und gemeine Picklinge.
Neunaugen oder Pricken.
Schnecken.
Austern.

Von Wildpret.

Wilde Schwein.

Von Geflügel.

Fasanen.
Pfauen.
Capaunen.

Und wenn ein starcker Schnee fällt,
Rebhüner.
Krammets-Vögel.

Sind von denen Früchten frisch zu haben.

Oliven.
Aepffel.
Birn.
Hieffen oder Hagenbutten.
Gesaltzene Limonien.
Gesaltzene Capern; Die frischen kommen zu Ende dieses Monats.

Von Kräuterwerck.

Käs- oder Blumen-Köhl.
Welscher Köhl.
Brauner oder Feder-Köhl.

Keim-

Keimlein oder Sprößlein von Wegwarten.
Seller.
Schafmäuler.
Brunkreß.
Rapüntzelein.
Wegwarten.
Scorzonera.
Welscher Petersill oder Peterlein.
Gehaubtes Kraut.
Weisse Halm-Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Rothe Ruben.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.
Köhl-Ruben oder Rüb-Köhl.
Erd-Aepffel.
Schwartzer Rettig.
Green oder Meer-Rettig.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von Chocolate.
Rebhünern.
Schnecken.
Sardellen.
Austern.
Müschelein.
Capern.
Limonien.
Aepffeln.
Hieffen oder Hagenbutte.
Seller.
Weissen Ruben.
Zwiebeln.
Brunkreß.
Scorzonera.
Wegwarte und Keimlein.

Mus von Capaunen.
Schnecken.
Aepffeln.
Birnen.
Hieffen.
Datteln.
Citronat.
Wein.
Nudeln.
Gersten.
Parade oder Brod in Oel.

Kooch von Rebhünern.
Aepffeln.
Zibeben.
Mandeln.
Zimmet.

Brühen von Heringen.
Sardellen.
Pomerantzen.
Citronat.
Capern.
Prinellen.
Aepffeln.
Hieffen oder Hagenbutten.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.
Seller.
Rosen-Eßig.

Hecht mit Heringen.
Austern gebraten.
in Oel gebraten.
gefüllt.
gefultzt.
in Zwiebeln.
Bayrischen oder Pfetter-Ruben.

Hecht in Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Gesalzener Hecht mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
mit Senff oder Mostart.
Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.
Pirsinge in Pohlnischer Brüh.
Gangfische zuzurichten.
Grundeln und Sengelein auf mancherley Art zu appretiren.
Neunaugen unterschiedlich zuzurichten.
Süsse- und gemeine Picklinge.
Heringe.
Austern auf unterschiedliche Art zuzurichten.

Pasteten von Fasanen und Pfauen.
Rebhünern.
Hechten.
Karpffen.
Austern.
Schnecken.
Spanische.
Prinzesse.

Gebratene Pfauen.
Auerhahnen.
Fasanen.
Capaunen mit Austern.
Hirsch-Brust.
Rebhüner.
Krammets-Vögel.
gewickelt Rindfleisch.

Salat von Seller.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Scorzonera.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Keimlein oder Sprößling.
blauen Köhl-Sprößlein.
Schafmäulern.
Brunkreß.
Rapuntzeln.
Gehaubten Kraut.
rothen Ruben.
Zwiebeln.

Salsen von Lebkuchen.
Quitten.
Nüssen.
Hiessen.
Wilder Schweins-Kopff auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Gesottene Zungen mancherley Arten.
Lebern zu dämpffen.
Schock oder Leber-Reider.
Hecht- oder Karpffen-Prisade.
Schweins-Prisade.
Welsche Würste.

Gesottene und gedämpffte Rebhüner
Capaunen.
Hüner in Castanien.
auf Englische Art.
gefüllt.
gespickt mit Schnecken.
Ragoust.
Fricassée mit Austern.
Boeuf a la Mode zuzurichten.

Neben-

Neben-Essen.

Ollopatrid von Schnecken, Austern, und Tartufeln.
Schnecken auf unterschiedliche Art zu braten.
zu sieden.
in Oel.
gespickt zu braten.
gebachen.
mit Eyern.
Kälber-Brieß zu sieden.
in Sardellen-Brüh.
in Oel, mit Capern.
Niedersächsisches rothes Kraut zu kochen.
Semmel-Nudeln.
Raffolen von Karpffen.
Schnecken.
Knödlein von Hechten.
Karpffen.
Schnecken.
Aepffeln.
Birnen.
Eyer in Schmaltz eingerührt. Ragoust.
Picklinge in Pfannen-Kuchen.

Gefüllte und gedünstete Früchte.
Datteln.
Prinellen.
Aepffel.
Birn.
Hieffen oder Hagenbutten.

Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Strauben mit Aepffeln.
Aepffel unterschiedlicher Art.
Birne auf mancherley Weise.
Citronen gefüllt.
Datteln.
Zibeben.
Prinellen.
Reiß.
Wegwarten.
Kräpflein von Lungen.
Lebkuchen.
Quitten-Latwergen.
Gogelhopffen.
Hecht-Kuchen.
Mandel-Kuchen.
Käs-Kuchen.

Sulzen von Rebhünern.
Aepffeln.

Pomerantzen- und Citronen-Schalen in weisser Mandel-Sultzen.
Saffi von Aepffeln.
Dorten gerührter.
von Butter.
Mandeln.
Aepffeln.
Birn.
weissen Ruben.
Latwergen von Aepffeln.
Zelten von Hieffen oder Hagenbutten.
Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen.

Im Hornung.

Von Fischen.

Ruppen.
Schleihen.
Karpffen.
Grundeln.
Gangfische.
Sengelein.
Süsse und gemeine Picklinge.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Schnecken.
Austern.

Von Wildpret.

Rehe.
Haasen.

Von Geflügel:

Fasanen.
Pfauen.
Auerhanen und dergleichen Hennen.
Pirckhüner.
Haselhüner.
Rebhüner.
Wilde Tauben.

Von Früchten.

Oliven.
Aepffel.
Birne.
Datteln.

Von Kräuterwerck.

Welscher Köhl.
Brauner oder Feder-Köhl.
Schnitt-Köhl.
Keimlein oder Sprößlinge von Wegwarten.
Seller.
Schafmäuler.
Brunkreß.
Scorzonera.
Welscher Petersill oder Peterlein.
Gehaubtes Kraut.
Weisse Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.
Köhl-Ruben.
Erd-Aepffel.
Schwartzer Rettig.
Green oder Meer-Rettig.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von Schnecken.
Aepffeln.
Datteln.
Seller.
Keimlein.
Brunkreß.
Scorzonera.
weissen Ruben.
sauern Kraut.
Bretzeln.
Käs.
weissen Bier.

Aus

Mus von Aepffeln.
Birnen.
Feigen.
Pistazzien.
Lungen.
Kachel-Mus.

Kooch von Aepffeln.
Reiß.
Nieren.

Brühen von Aepffeln.
Oliven.
Mandeln.
Seller.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.
Heringen.
Hohlbeer-Eßig.

Hecht zu mariniren.
mit Heringen.
Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
in Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Austern-Brüh.
Capern-Brüh.
brauner Brüh.

Gesaltzener Hecht mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.

Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Pirsinge in Pohlnischer Brüh.

Ruppen auf mancherley Art zugerichtet.

Gangfische.

Grundeln und Sengelein unterschiedlich zugerichtet.

Neunaugen auf mancherley Arten zugerichtet.

Süsse und gemeine Picklinge.

Heringe unterschiedlich zugerichtet.

Stockfisch auf mancherley Art zu kochen.

Pasteten von Auerhanen.
Fasanen und Pfauen.
Hasel- Pirck- und Rebhünern.
wilden Tauben.
Karpffen.
Spanische.
Marck.
Schüncken.

Poppitong von Fleisch.

Gebratene Pfauen.
Auerhanen.
Hasel- und Rebhüner.
wilde Tauben.
Lamms-Keule.
Brust.

Pohlnischer Braten.

Schweinener Braten.

Salat von Seller.
Wegwarten-Keimlein oder Sprößlingen.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Brunkreß.
Schafmäulern.
Gehaubten Kraut.
Zwiebeln.

Gebratene Lebern.
Miltzlein.
Küh-Euter.

Holländ-

Holländische Prisaden.
Schweins-Käs.

Gesottene und gedämpffte Rebhüner.

Gedämpffres Rindfleisch auf Westphälische Art.
Lamms-Fleisch auf unterschiedliche Art.
Kalbs-Fleisch auf Niederländisch.
Kalbs-Fleisch in Speck.
Gehäck.
auf besondere Art.
auf Französische Art.
Prisillen.
Schweinen Wildpret.
Rieblein.

Neben-Essen.

Strudeln von Lamms-Lungen.
Niern.
Schnecken auf unterschiedliche Art.
gebraten.
gesotten.
in Oel.
gespickt zu braten.
gebachen.
mit Eyern zugerichtet.
Lungen wie Morgeln zuzurichten.
Kälber-Brieß auf unterschiedliche Art.
Raffolen von Karpffen.
Schnecken.
Süsse.
Knödlein von Hirn.
Marck.
Lebern.
Aepffeln.
Birnen.
Gefüllte Semmeln.
Erd-Aepffel.

Gefüllte und gedünstete Früchte.

Aepffel.
Birnen.
Prinellen.
Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Niern.
Kälber-Füsse.
Straubeu mit Aepffeln.
krumme.
Aepffel.
Birne.
Wegwarten.
Käs-Küchlein.
Heffen-Küchlein.
gebrannte Küchlein.
Sulzen von Rehünern.
Aepffeln.
Zimmet.
Fischen mit Grundeln.
für die Husten.
Dorten von Aepffeln.
Birnen.
weissen Ruben.
schwartzer von Mandeln.
Biscuit.
Französischer.
Strudel von Zimmet.
Latwergen von Aepffeln.

Im

Im Mertzen.

Von Fischen.

Hausen.
Salmen.
Aesch.
Ruppen.
Karpffen.
Sengelein.
Grundeln.
Gangfische.
Süsse und gemeine Picklinge.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Krebse haben die Eyer äusserlich.
Schnecken.

Von Wildpret.

Haasen.

Von Geflügel.

Fasanen, doch nur bis zur Helffte dieses Monats.
Auerhanen und Auerhennen.
Pirckhüner.
Haselhüner.
Wilde Tauben.
Wald- und Wasser-Schnepffen, zu Ende dieses Monats.
Junge Hüner.
Lerchen.

Von Früchten.

Aepffel.
Zibeben.

Von Kräuterwerck.

Blaue Violen.
Hopffen.
Schafmäuler.
Spinat oder grünes Kraut.
Schnitt-Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Weisser junger Rettig.
Spitz-Morgeln oder Maurachen.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von Ollopatrid.
Schnecken.
Krebsen.
Reinfall.
Aepffeln.
Zibeben.
Bretzeln.
Zwiebeln.

Mus von Aepffeln.
Birnen.
Eyern.
Bier.
Gersten.
Sultzen.

Kooch von Krebsen.
Aepffeln.
Zimmet.
Grütz oder Grieß.

Holländische Prisaden.
Schweins-Käs.

Gesottene und gedämpffte Rebhüner.

Gedämpffres Rindfleisch auf Westphälische Art.
Lamms-Fleisch auf unterschiedliche Art.
Kalbs-Fleisch auf Niederländisch.
Kalbs-Fleisch in Speck.
Gehäck.
auf besondere Art.
auf Französische Art.

Prisillen.
Schweinen Wildpret.
Rieblein.

Neben-Essen.

Strudeln von Lamms-Lungen.
Niern.
Schnecken auf unterschiedliche Art.
gebraten.
gesotten.
in Oel.
gespickt zu braten.
gebachen.
mit Eyern zugerichtet.
Lungen wie Morgeln zuzurichten.
Kälber-Brieß auf unterschiedliche Art.
Raßolen von Karpffen.
Schnecken.
Süsse.

Knödlein von Hirn.
Marck.
Lebern.
Aepffeln.
Birnen.
Gefüllte Semmeln.
Erd-Aepffel.

Gefüllte und gedünstete Früchte.

Aepffel.
Birnen.
Prinellen.
Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Niern.
Kälber-Füsse.
Strauben mit Aepffeln.
krumme.
Aepffel.
Birne.
Wegwarten.
Käs-Küchlein.
Heffen-Küchlein.
gebrannte Küchlein.
Sulzen von Rehünern.
Aepffeln.
Zimmet.
Fischen mit Grundeln.
für die Husten.
Dorten von Aepffeln.
Birnen.
weissen Ruben.
schwartzer von Mandeln.
Biscuit.
Französischer.
Strudel von Zimmet.
Latwergen von Aepffeln.

Im

Im Mertzen.

Von Fischen.

Hausen.
Salmen.
Aesch.
Ruppen.
Karpffen.
Sengelein.
Grundeln.
Gangfische.
Süsse und gemeine Picklinge.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Krebse haben die Eyer äusserlich.
Schnecken.

Von Wildpret.

Haasen.

Von Geflügel.

Fasanen, doch nur bis zur Helffte dieses Monats.
Auerhanen und Auerhennen.
Pirckhüner.
Haselhüner.
Wilde Tauben.
Wald- und Wasser-Schnepffen, zu Ende dieses Monats.
Junge Hüner.
Lerchen.

Von Früchten.

Aepffel.
Zibeben.

Von Kräuterwerck.

Blaue Violen.
Hopffen.
Schafmäuler.
Spinat oder grünes Kraut.
Schnitt-Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Weisser junger Rettig.
Spitz-Morgeln oder Maurachen.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von Ollopatrid.
Schnecken.
Krebsen.
Reinfall.
Aepffeln.
Zibeben.
Bretzeln.
Zwiebeln.

Mus von Aepffeln.
Birnen.
Eyern.
Bier.
Gersten.
Sultzen.

Kooch von Krebsen.
Aepffeln.
Zimmet.
Grütz oder Grieß.

Brühen von Aepffeln.
Zibeben.
Mandeln.
Spanische.

Hecht mit Krebsen.
Heringen.
in Sardellen-Brüh.
Citronen-Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.

Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Hausen auf mancherley Weise zuzurichten.

Pirsinge zu bachen.
in Oel zu braten.
Eyerdottern-Brüh.
Pohlnischer Brüh.

Ruppen auf vielerley Art zugerichtet.

Grundeln und Sengelein unterschiedlich zugerichtet.

Neunaugen auf mancherley Arten zugerichtet.

Salmen auf ein und andere Arten zubereitet.

Gangfische.

Süsse und gemeine Picklinge.

Heringe unterschiedlich zugerichtet.

Pasteten von Auerhanen.
Fasanen.
Hasel- und Pirckhünern.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
wilden Tauben.
Haasen.

Pasteten von jungen Hünern.
Lerchen.
Karpffen.
Spanische.

Gebratene Haasen.
Auerhanen.
Haselhüner.
wilde Tauben.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
gefüllt.
Hüner gefüllt mit Krebsen und Morgeln.
Lerchen.
mit Speck.
Lamms-Keule.
Brust.
Ziegen- oder Geiß-Viertel.
Kalbs-Fleisch gewickelt.
Kalbs-Brust gefüllt.

Eßig von blauen Violen.

Salat von Hopffen.
Gehaubten Kraut.

Geräucherte Zungen zu sieden.

Kalbs-Kopff zu braten.

Lungen in Netz zu braten.

Vorhäs.

Fricassée.

Gesottene und gedämpffte Schnepffen.

Haasen auf unterschiedliche Arten.

Hüner in Limonien-Brüh.
Morgeln.
gedämpfft.
gefüllt.
angelegt.
Ragoust.

Gesot-

Gesottenes und gedämpfftes Lamms-Fleisch auf unterschiedliche Art.
Kalbs-Fleisch auf Niederländisch.
Kalbs Fleisch in Speck.
auf besondere Art.
Hertz von Kalbs-Fleisch.
Gesotten und gedämpfft Ziegen- oder Geiß-Fleisch.

Neben-Essen.

Strudel von Spinat oder grünen Kraut.
Krebsen.
Torten von Krebsen.
Krebse gebraten.
einen grossen zu machen.
Schnecken auf unterschiedliche Art.
gebraten.
gespickt gebraten.
in Oel gebraten.
gesotten.
gebachen.
mit Eyern zugerichtet.
Kälber-Brieß in Sardellen-Brüh.
Oel zu bachen.
Raßolen von Karpffen.
Schnecken.
Krebsen.
Hüner-Lebern.
Fricadellen von Kalbs-Fleisch.
Knödlein von Hünern.
Schnecken.
Lungen.
Aepffeln.
Gefüllte Semmeln.
Hopffen warm zuzurichten.
Morgeln zu sieden.
füllen.
Ragoust von Eyern.
Eyer gespickt mit Speck und Heringen.
Krebse in einem Pfannen-Kuchen.

Gefüllte und gedünstete Früchte.
Aepffel.
Prinellen.
Gebachene Strauben von Aepffeln.
Aepffel.
Mandeln in Oel.
Zibeben.
Feigen gefüllt.
Mandel-Küchlein.
Waffel-Küchlein.
Heffen-Küchlein.
Käs-Küchlein.
Schart-Kräntze.
Bretzen.
Schnecken.
Spinat- oder grüne Kraut-Kräpfflein.
Gogelhopffen.
süsse Speck-Kuchen.
Kuchen von Citronen.
Rosinen.
Sulzen von Krebsen.
Citronen.
Aepffeln.
Torten süsser Blätter.
von Lungen.
Aepffeln.
Birnen.
Datteln.
Zibeben.
schwartzen Brod.
Mandel-Schlangen.
Latwergen von Aepffeln.

Im April.

Von Fischen.

Salmen.
Hausen.
Ruppen.
Karpffen.
Grundeln.
Sengelein.
Gangfische.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Krebse haben die Eyer äusserlich.

Von Wildpret.

Haasen.
Rehe.

Von Geflügel:

Auerhanen und dergleichen Hennen.
Pirckhüner.
Haselhüner.
Wilde Tauben.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
Junge Gänse.
Hüner.
zahme Enten.

Von Früchten.

Aepffel.
Zibeben.

Von Kräuterwerck.

Spargel.
Garten-Salat.
Schafmäuler.
Kühnschroten oder Genister.
Pertam.
Ampffer.
Spinat oder grünes Kraut.
Schnitt-Köhl.
Garten-Köhl.
Weisser Rettig.
Maurachen oder Spitz-Morgeln.
Stock-Morgeln.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppen Französische oder Botage.
von Fischen.
Eyerwammen.
Morgeln.
Aepffeln.
Erbsen.
Ampffer.
Spargel.

Mus von Hünern.
Krebsen.
Aepffeln.
Birnen.
Mandeln.
Welsches.

Kooch von Aepffeln.
Zibeben.
Pertram.
Schmaltz.

Brühen

Brühen von Citronen.
Aepffeln.
Zibeben.
Wein-Negelein.
Lebkuchen.
Hechr mit Heringen.
in Speck-Brüh.
Limonien-Brüh.
Englischer Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Karpffen auf unterschiedliche Arten zugerichtet.
Hausen auf mancherley Weise zuzurichten.
Pirsinge zu sieden.
als Orade zuzurichten.
in Pohlnischer Brüh.
Ruppen auf mancherley Arten zuzurichten.
Gangfische.
Grundeln und Sengelein unterschiedlich zuzurichten.
Neunaugen auf mancherley Art zugerichtet.
Salmen unterschiedlich zuzurichten.
Heringe auf mancherley Art zubereitet.
Stockfisch auf vielerley Weise zu kochen.
Klippfisch in Kümmel.
Butter-Brüh.
Cabliau zu sieden.
stooven.
Laperdan zuzurichten.
Pasteten von Auerhanen.
Hasel- und Pirckhünern.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
Pasteten von wilden Tauben.
Haasen.
einem Rehe.
Marck mit Hünern.
Karpffen.
Krebsen.
Stockfisch.
Rinds-Zungen.
Spanische.
Gebratene Reh-Keule.
Zehmer.
Vorläufferlein.
Haasen.
Auerhahnen.
Capaunen, wie Fasanen.
Junge Gänse.
Zahme Enten.
Haselhüner.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
gefüllt.
Rindfleisch gewickelt.
Lamms-Keule.
Brust.
Ziegen- oder Geiß-Viertel.
Salat von Spargel.
Schafmäulern.
Garten-Salat.
weissen jungen Rettig.
Kühnschroten oder Genister.
Salsen von Pertram.
Ampffer.
Kalbs-Kopff kalt zu verspeisen.
Rinds-Zungen in Capern-Brüh.
Lebern zu füllen.
Vorbäs.
Fricassée.

Gesottene und gedämpffte Schnepffen.
Haasen auf unterschiedliche Arten.
Rehe-Schlegel.
Hüner in Gehäck.
Eyerdotter-Brüh.
Rindfleisch in Zwiebel-Brüh.
Boeuf a la Mode.
Lamms-Fleisch auf unterschiedliche Art.
Fricando von Kalbs-Fleisch und gespickt.
Kalbs-Fleisch auf Niederländisch.
in Speck.
auf besondere Art.
Ziegen-Fleisch.

Neben-Essen.

Strudel von Spinat oder grün Kraut.
Pertram.
Krebse mit Spargel und Morgeln.
Kälber-Brieß gebachen.
in Butter-Brüh.
Raffolen von Briesen.
Gänß-Leberlein.
Karpffen.
Krebsen.
Knödlein von Niern.
Kalbfleisch mit Limonien.
Butter.
Aepffeln.
Rübnschroten.
Spargel warm.
in Oel.
Garten-Röhl.
Spinat oder grünes Kraut mit Krebsen.
Stock-Morgeln zu sieden.
Eyer-Würstlein.
Eyer auf Portugiesische Art.
gefüllte.
halbierte.
Gefüllte und gedünstete Früchte.
Aepffel.
Birne.
Gebachene Strauben von Aepffeln.
Heffen.
Käs-Krapffen.
Mandel-Krapffen.
Hirn-Küchlein.
Spritzen-Küchlein.
Model-Küchlein.
Hürlein.
Mandeln.
Citronen.
Aepffel.
kleine Bretzeln.
abgerührte Gogelhopffen.
Butter-Kuchen.
Reiß-Kuchen.
Sulzen gemeine.
von Aepffeln.
Safft von blauen Veil.
Torten von Fleisch.
weisser von Mandeln.
Aepffeln.
Birnen.
Heffen.
Spinat oder grün Kraut.
Käs.
Latwergen von Aepffeln.

Im

Im Majo.

Von Fischen.

Salmen.
Hausen.
Barben.
Ruppen.
Kressen.
Erlitzen.
Krebse, haben die Eyer auswendig.

Von Wildpret.

Haasen.
Rehe.
Gemsen.

Von Geflügel.

Wilde Tauben, so aber in diesem Monat bereits zähe sind.
Einheimische Tauben.
Wasser-Schnepfflein.
Wachteln.
Junge Welsche Hüner.
Einheimische Hüner.
Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Stachelbeere, so unzeitig.

Von Kräuterwerck.

Rosen.
Spargel.
Gehaubter Salat.
Borretsch oder Borragen.
Blaue Kornblumen.
Pertram.
Ampffer.
Grünes Kraut oder Spinat.
Peterlein- oder Petersilien-Kraut und Wurtzel.
Weisser Rettig.
Spitz-Morgeln.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von gestossenen Hüner-Beinen.
Krebsen.
Morgeln.
Ampffer.
Spargel.
verlohrnen Eyern.
Kern.
Geiß-Milch.

Mus von Zucker.
Eyer-Käs.
Mayen-Mus.

Kooch von Krebsen.
Mandeln.
Milch.
Pertram.

Brühen von Sardellen und Citronen.
Oliven.
Stachelbeeren.
Petersilien-Wurtzeln.

Hecht

Hecht gewickelt.
auf Welsche Art.
in Petersilien-Wurtzel.
Raum- oder Kern-Brüh.
Oesterreichischer Brüh.

Barben zu sieden.

Hausen auf mancherley Art zugerichtet.

Ruppen unterschiedlich zubereitet.
mit Petersilien-Wurtzeln gedämpfft.

Kressen zu sieden.

Erlitzen gesotten.

Salmen unterschiedlich zuzurichten.

Halbfisch mit Petersilien-Wurtzeln.

Krebse zu sieden.
bachen.

Pasteten von jungen Welschen Hünern.
Wasser-Schnepffen.
Haasen.
Reh- und
Gemsen.
Riemen.
in einer Schüssel.

Pastetlein von Krebsen.
Eyer-Käs.
Prinzesse.

Gebratene Gemsen-Schlegel oder Keule.
Rehe-Schlegelein.
Zehmer.
Vorläufferlein.

Gebratene Haasen.
junge Welsche Hüner.
Einheimische Hüner, mit Krebsen und Mandeln gefüllt.
zahme Gänse.
zahme Enten.
Wasser-Schnepfflein.
Kalbs-Fleisch gewickelt, wie einen Aal.
gantzes Lamm.
Lamms-Keule.
Brust.
Geiß- oder Ziegen-Viertel.

Eßig von blauen Kornblumen.

Salat von Kräutern.
Borretsch oder Borragen.
Spargel.
weissen Rettig.
Gehaubter Salat.

Stachelbeere einzumachen.

Salsen von Pertram.
Petersilien oder Peterlein.
Ampffer.

Lamms-Kopff zu braten.

Zungen zu braten.

Lungen in Butter-Brüh.

Gänß-Lebern zu bachen.
braten.

Junge-Ganß in Limonien-Brüh.

Fricassée.

Gesot-

Gesottene und gedämpffte Wasser-Schnepffen.
Haasen auf unterschiedliche Arten
Rehe-Schlegel.
Hüner in Stachelbeer-Brüh.
Sauerampffer-Brüh.
Peterſilien-Brüh.
süß eingepickt.
Tauben auf unterschiedliche Art.
Rindfleisch in Spargel.
besonders zuzurichten.
gewickelt.
Lamms-Fleisch auf unterschiedliche Art.
Kalbs-Fleisch auf Niederländisch.
Kalbs-Fleisch in Speck.
auf besondere Art.
in Stachelbeer-Brüh.
Ziegen-Fleisch.

Neben-Essen.

Strudel von Krebsen.
Spinat oder grünen Kraut.
Pertram.
Krebse in Raum-Brüh.
Ragoust von Briesen.
Raffiolen von Gänß-Leberlein.
Würstlein von Kalbs-Fleisch.
Knödlein von Marck.

Käs:

Gefüllte Semmel mit Krebsen.
Spargel auf dem Rost zu braten.
mit gelben Rüblein.
Spinat oder grünes Kraut zu kochen.
Eyer-Käs.
Eyer-Sulzen.
Ragoust mit Eyern und Kern.
Gebachenes von Eyer-Käs.
Gebachene Rosen.
Schneeballen.
Hirsch-Geweih.
Mandeln, wie candirt.
Wespen-Nest.
Brieß-Küchlein.
Milch-Küchlein.
Sack-Küchlein.
Welsche Strauben.
Käs-Strützelein.
Schnitten.
Rosin-Kuchen.
Sulzen von Hünern.
Milch.
Schnee.
Safft von Gicht-Rosen oder Betonien.
Dorten von Krebsen.
Butter.
Eyer-Käs oder Milch.
Zimmet.
Reiß.
Stachelbeeren.

Im Junio.

Von Fischen.

Salmen.
Hausen.
Pärschen oder Pirsinge, am besten.
Ruppen, am besten.
Sengelein.
Kressen.
Erlitzen.
Krebse.
Frösche.

Von Wildpret.

Haasen, doch nur bis zur Helffte dieses Monats.
Gemsen.
Hirschen, jedoch erst in der Mitte dieses Monats.

Von Geflügel.

Junge wilde Tauben, Troscheln, Amscheln, Fincken, so aus den Nestern genommen worden.
Kernbeisser, aber sehr wenig.
Junge Welsche Hüner.
Einheimische Hüner.
Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Spanische Feigen.
Amarellen.
Erdbeere.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Stachelbeere, so zeitig.
Kimmerlinge oder Gurcken.
Artischocken.
Welsche Nüsse, zum Einmachen.

Von Kräuterwerck.

Rosmarin-Blüh.
Pemerantzen-Blüh.
Citronen-Blüh.
Holder- oder Hollunder-Blüh.
Blaue Kornblumen.
Ulmer-Rosen.
Gefeinte Rosen.
Negelein oder Grasblumen.
Borretsch oder Borragen.
Zucker-Kief-Erbsen.
Gemeine frische Erbsen.
Bohnen.
Spargel.
Petersilien-Kraut und Wurtzel.
Gehaubter Salat.
Lactuck oder Lattich.
Pertram.
Ampffer.
Welscher Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Weisse Früh-Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Weisser Rettig.
Brätlinge.
Weisse und gelbe Pfifferlinge oder Schwammen.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Französische Suppe.
Suppe von Wein.
Meet.
gebachenen Eyern.
Erdbeeren.
Johannes-Beeren.
Mayen-Kraut.
Cucumern.
Borragen.
Ampffer.
weissen Ruben.
Spargel.
frischen Erbsen.

Mus von Erdbeeren.
Muscaten.
Feigen.
Rosen-Wasser.
Eyern, so süß.
Cucumern.
blauen Kornblumen.

Kooch krauses in einer Schüssel.
von Feigen.
Rosen.
Pertram.

Brühen von Pomerantzen.
Stachelbeeren.
Amarellen.
Erdbeeren.
Cucummern oder Kimmerlingen.
Petersilien-Wurtzeln.
Rosmarin.
Rosen-Eßig.

Hecht in Oesterreichischer Brüh.
Erbsen-Brüh.
gesultzt.
gebraten in Butter.

Hausen auf fünfferley Art zugerichtet.

Pirsinge gebraten in Oel.
in Citronen-Brüh.

Kuppen auf mancherley Arten zugerichtet.
gedämpfft mit Petersilien-Wurtzeln.
mit Kief-Erbsen.

Sengelein unterschiedlich zugerichtet.

Kressen zu sieden.

Erlitzen zu sieden.

Salmen unterschiedlich zuzurichten.

Frösche zu bachen.
fricassirt.

Halbfische mit frischen Erbsen.
Petersilien-Wurtzeln.

Stockfische mit frischen Erbsen.
in süssen Raum.
zu bachen.
gefüllt.

Pasteten von Welschen Hünern.
Haasen.
Hirschen.
Gemsen.
Tauben.
Kalb-Fleisch.

Wännlein-Pasteten.

Gebratene Gemsen-Keule oder Schlegel.
Hirsch-Keule.
Zehmer.
Haasen.
junge Welsche Hüner.
zahme Gänse.
Enten.
Tauben.
Troscheln.
Fincken.
Kernbeisser.
Schöps-Keule.

Eßig von Pomerantzen-Blüh.
Rosmarin-Blüh.
blauen Kornblumen.
Rosen.
Negelein oder Grasblumen.
Holder oder Hollunder.
Erdbeeren.

Salat mit Fächern.
von Hollunder-Blüh.
Artischocken.
Borretsch oder Borragen.
Welschen Köhl.
Spargel.
Lactuck oder Lattich.
Gehaubter Salat.
von gehaubten Kraut.
Gurcken oder Kimmerlingen.
weissen Rettig.

Gurcken oder Kimmerlinge in Eßig und Saltz einzumachen.
Stachelbeerlein einzumachen.
Artischocken einzumachen.

Salsen von Ampffer.
Pertram.
Holler oder Hollunder.
Erdbeeren.

Gesotten und gedämpffte
Wildpret in schwartzer Brüh.
auf Wienerische Art.
Haasen auf unterschiedliche Arten
Hüner gebachen:
gefüllt.
Rindfleisch in Knoblauch-Brüh.
in Pfeffer-Brüh.
Eßig-Braten.
Kalbs-Fleisch in Gehäck.
Lamms- oder Schöpffen-Fleisch in Limonien-Brüh.
eingepickt.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Strudel von Lungen.
Pertram.
Raßiolen von Gänß-Leberlein.
Knödlein von einem Niern-Braten.
Butter.
Krebs-Euter.
Bohnen zu kochen.

Zucker-

Zucker-Kief-Erbsen zu kochen.

Kief- oder gemeine Erbsen in Kern.

Artischocken in Butter.
Kief-Erbsen.

Lactuck warm zuzurichten.

Welschen Köhl warm zuzurichten.

Eyer-Knödlein.
grüne.

Mandel-Käs.

Johannes-Beere zu kochen.

Stachelbeere zu dünsten.

Kirschen zu dünsten.

Gebachene Citronen-Blüh.
Feigen.
Amarellen.
Rosen.
Holder oder Hollunder.
Pomerantzen-Küchlein.
Salbey-Küchlein.
runde Mandel-Küchlein.
gebrennte Küchlein.
gewollene Küchlein.
Feigen-Würstlein.
Mandel-Würstlein, mit Rosinen.

Gebachene Mandel-Raffolen.
Mandeln, wie Zimmet-Mandeln.
Pfannen-Zelten.
abgerührte süsse Gogelhöpfflein.
Kuchen von Erbsen.
Kirschen.

Sulzen von Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Hirschhorn.
Eyern.
Bunte.

Safft von Welschen Nüssen.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln.

Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Muscateller-Birne.
Nüsse.
Pomerantzen-Blüh.

Dorten von Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Mayen-Kraut.
weissen Früh-Ruben.
Eyern.
Mandeln in einer Schüssel.

Butter-Schlangen.

Im Junio.

Von Fischen.

Salmen.
Hausen.
Pärschen oder Pirsinge, am besten.
Ruppen, am besten.
Sengelein.
Kressen.
Erlitzen.
Krebse.
Frösche.

Von Wildpret.

Haasen, doch nur bis zur Helffte dieses Monats.
Gemsen.
Hirschen, jedoch erst in der Mitte dieses Monats.

Von Geflügel.

Junge wilde Tauben, Troscheln, Amscheln, Fincken, so aus den Nestern genommen worden.
Kernbeisser, aber sehr wenig.
Junge Welsche Hüner.
Einheimische Hüner.
Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Spanische Feigen.
Amarellen.
Erdbeere.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Stachelbeere, so zeitig.
Kimmerlinge oder Gurcken.
Artischocken.
Welsche Nüsse, zum Einmachen.

Von Kräuterwerck.

Rosmarin-Blüh.
Pemerantzen-Blüh.
Citronen-Blüh.
Holder- oder Hollunder-Blüh.
Blaue Kornblumen.
Ulmer-Rosen.
Gefeinte Rosen.
Negelein oder Grasblumen.
Borretsch oder Borragen.
Zucker-Kief-Erbsen.
Gemeine frische Erbsen.
Bohnen.
Spargel.
Petersilien-Kraut und Wurtzel.
Gehaubter Salat.
Lactuck oder Lattich.
Pertram.
Ampffer.
Welscher Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Weisse Früh-Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Weisser Rettig.
Brätlinge.
Weisse und gelbe Pfifferlinge oder Schwammen.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Französische Suppe.
Suppe von Wein.
Meet.
gebachenen Eyern.
Erdbeeren.
Johannes-Beeren.
Mayen-Kraut.
Cucumern.
Borragen.
Ampffer.
weissen Ruben.
Spargel.
frischen Erbsen.

Mus von Erdbeeren.
Muscaten.
Feigen.
Rosen-Wasser.
Eyern, so süß.
Cucumern.
blauen Kornblumen.

Kooch krauses in einer Schüssel.
von Feigen.
Rosen.
Pertram.

Brühen von Pomerantzen.
Stachelbeeren.
Amarellen.
Erdbeeren.
Cucummern oder Kimmerlingen.
Petersilien-Wurtzeln.
Rosmarin.
Rosen-Eßig.

Hecht in Oesterreichischer Brüh.
Erbsen-Brüh.
gesultzt.
gebraten in Butter.

Hausen auf fünfferley Art zugerichtet.

Pirsinge gebraten in Oel.
in Citronen-Brüh.

Ruppen auf mancherley Arten zugerichtet.
gedämpfft mit Petersilien-Wurtzeln.
mit Kief-Erbsen.

Sengelein unterschiedlich zugerichtet.

Kressen zu sieden.

Erlitzen zu sieden.

Salmen unterschiedlich zuzurichten.

Frösche zu bachen.
fricassirt.

Halbfische mit frischen Erbsen.
Petersilien-Wurtzeln.

Stockfische mit frischen Erbsen.
in süssen Raum.
zu bachen.
gefüllt.

Pasteten von Welschen Hünern.
Haasen.
Hirschen.
Gemsen.
Tauben.
Kalb-Fleisch.

Wännlein-Pasteten.

Gebratene Gemsen-Keule oder Schlegel.
Hirsch-Keule.
Zehmer.
Haasen.
junge Welsche Hüner.
zahme Gänse.
Enten.
Tauben.
Troscheln.
Fincken.
Kernbeisser.
Schöps-Keule.

Eßig von Pomerantzen-Blüh.
Rosmarin-Blüh.
blauen Kornblumen.
Rosen.
Negelein oder Grasblumen.
Holder oder Hollunder.
Erdbeeren.

Salat mit Fächern:
von Hollunder-Blüh.
Artischocken.
Borretsch oder Borragen.
Welschen Köhl.
Spargel.
Lactuck oder Lattich.
Gehaubter Salat.
von gehaubten Kraut.
Gurcken oder Kimmerlingen.
weissen Rettig.

Gurcken oder Kimmerlinge in Eßig und Saltz einzumachen.
Stachelbeerlein einzumachen.

Artischocken einzumachen.

Salsen von Ampffer.
Pertram.
Holler oder Hollunder.
Erdbeeren.

Gesotten und gedämpfft
Wildpret in schwartzer Brüh.
auf Wienerische Art.
Haasen auf unterschiedliche Arten
Hüner gebachen:
gefüllt.
Rindfleisch in Knoblauch-Brüh.
in Pfeffer-Brüh.
Eßig-Braten.
Kalbs-Fleisch in Gehäck.
Lamms- oder Schöpffen-Fleisch in Limonien-Brüh.
eingepickt.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Strudel von Lungen.
Pertram.
Raßiolen von Gänß-Leberlein.
Knödlein von einem Niern-Braten.
Butter.
Krebs-Euter.
Bohnen zu kochen.

Zucker-

Zucker-Kief-Erbsen zu kochen.

Kief- oder gemeine Erbsen in Kern.

Artischocken in Butter.
Kief-Erbsen.

Lactuck warm zuzurichten.

Welschen Köhl warm zuzurichten.

Eyer-Knödlein.
grüne.

Mandel-Käs.

Johannes-Beere zu kochen.

Stachelbeere zu dünsten.

Kirschen zu dünsten.

Gebachene Citronen-Blüh.
Feigen.
Amarellen.
Rosen.
Holder oder Hollunder.
Pomerantzen-Küchlein.
Salbey-Küchlein.
runde Mandel-Küchlein.
gebrennte Küchlein.
gewollene Küchlein.
Feigen-Würstlein.
Mandel-Würstlein, mit Rosinen.

Gebachene Mandel-Raffolen.
Mandeln, wie Zimmet-Mandeln.
Pfannen-Zelten.
abgerührte süsse Gogelhöpfflein.
Kuchen von Erbsen.
Kirschen.

Sulzen von Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Hirschhorn.
Eyern.
Bunte.

Safft von Welschen Nüssen.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln.

Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Muscateller-Birne.
Nüsse.
Pomerantzen-Blüh.

Dorten von Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Mayen-Kraut.
weissen Früh-Ruben.
Eyern.
Mandeln in einer Schüssel.

Butter-Schlangen.

Im Julio.

Von Fischen.

Hausen.
Ruppen.
Karpffen, am besten.
Sengelein.
Krebse.
Frösche.

Von Wildpret.

Hirschen.
Gemsen.

Von Geflügel.

Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Krammets-Vögel.
Maisen.
Kraut-Vögel.
Rothschwäntzlein.
Welsche Hüner.
Junge Capaunen.
Junge Hüner.
Zahme Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Erdbeere.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Hohlbeere.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Agrest, oder unzeitige Weintrauben.
Aepffel.
Birne.
Muscateller-Birne.
Weixeln.
Kirschen.
Marillen oder Apricosen.
Cucummern oder Kimmerlinge.
Artischocken.

Von Kräuterwerck.

Cardus.
Capuciner-Salat.
Gehaubter Salat.
Laetuck oder Lattich.
Borretsch oder Borragen.
Pertram.
Ampffer.
Fenchel.
Negelein oder Gras-Blumen.
Blaue Korn-Blumen.
Zucker-Kief-Erbsen.
Gemeine frische Erbsen.
Bohnen.
Welscher Köhl.
Weisses oder Gehaubtes Kraut.
Peterlein- oder Petersilien-Kraut und Wurtzeln.
Weisse Früh-Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Weisser Rettig.
Brätlinge.
Weisse und gelbe Pfifferlinge oder Schwammen.

Von Zugemüß.

Frische Erbsen
Frische Linsen.
Neues saures Kraut.

Von

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Französische Suppe.
Suppe von Hünern.
Milchram.
Aepffeln.
Weixeln.
Erdbeeren.
Johannes-Beeren.
Cucummern.
Kürbiß.
Agerest.
Borragen.
Ampffer.
frischen Erbsen.
sauern Kraut.
Mus von Capaunen.
Eyerdottern.
Erdbeeren.
Weixeln.
dürren Zwetschgen.
Cucummern.
Kürbissen.
Blauen Kornblumen.
Kooch von Hünern.
Zimmet.
Marillen.
Pertram.
Brühen Französische.
von Limonien.
frischen Fenchel.
Agerestbeeren.
Saurach oder Weinlägelein.
Aepffeln.
Weixeln.
Erdbeeren.
Brühen von Hohlbeeren.
Cucummern oder Kimmerlingen.
Petersilien-Wurtzeln.
Hecht in neuen sauren Kraut.
gebachen.
gehackt in einer Brüh.
in Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.
Neue Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.
Hausen auf mancherley Art zuzurichten.
Pirsinge in Pohlnischer Brüh.
Fenchel-Brüh.
Malvasier-Brüh.
Ruppen auf vielerley Weise zuberitet.
gedämpfft, mit Petersilien-Wurtzeln.
mit Kief-Erbsen.
Sengelein unterschiedlich zugerichtet.
Frösche.
Halbfische mit frischen Erbsen.
Petersilien-Wurtzeln.
Stockfisch mit süssen Erbsen.
Zwiebeln.
in Petersilien.
Butter-Brüh.
Pasteten von Welschen Hünern und Capaunen.
wilden Enten.
wilden Tauben.
Hirschen und Gemsen.
neuen Karpffen.
Artischocken.
Spanische.
kleine, auf vielerley Arten.

Gebratene Gemsen-Keule.
Hirsch-Keule.
Zehmer.
Welsche Hüner.
zahme Gänse.
wilde Enten.
zahme Enten.
junge Capaunen.
junge Hüner.
wilde Tauben.
Krammets-Vögel.
Maisen.
Kraut-Vögel.
Schöps-Keule.
mit Sardellen.
angeschlagen.
Pohlnischer Braten.

Eßig von blauen Kornblumen.
Negelein oder Grasblumen.
Erdbeeren.
Hohlbeeren.
Weixeln.

Salat von Marillen oder Apricosen.
Fächern.
Artischocken.
Cardus.
Borretsch oder Borragen.
Portulack-Stengeln.
Welschen Köhl.
Spargel.
Lactuck oder Lattich.
Gehaubten Salat.
Gehaubten Kraut.
Gurcken oder Kimerlingen.
weissen Rettig.
Kürbissen.
Bohnen.

Gurcken oder Kimmerlinge in Eßig und Saltz einzumachen.
Artischocken einzumachen.
Weixeln in Eßig einzumachen.
Salsen von Marillen oder Apricosen.
Weixeln.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Petersilien.
Pertram.
Ampffer.
Zungen in Spanischer Brüh.
Gedämpffte Lebern.

Gedämpffte und gebortene Capaunen und Hüner, auf mancherley Art.
Ragoust von gebratenen Hünern, mit Artischocken.
Tauben.
Grillade oder auf dem Rost gebratene Tauben.
Wildpret in süsser Brüh.
weisser Brüh.
wilde Enten.
Rindfleisch auf Westphälische Manier.
Ragoust von Kälber- oder Hamel-Braten, mit bittern Pomerantzen-Schalen und Knoblauch.
Hamel-Fleisch in Petersilien-Brüh.
Hamel-Fleisch auf Niederländisch.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-

Neben-Essen.

Strudel von Pertram.
Raffiolen von Hüner-Fleisch.
Gänß-Leberlein.
Klöslein oder Knödlein von Capaunen.
von Karpffen.
Rindfleisch.
Kalbs-Fett.
Aepffeln.
Birnen.
Weixeln.
Fricadellen.
Krebse mit grünen Erbsen.
Lebern und Mägenlein.
Gefüllte Semmeln mit Weixeln.
Ein Braten von Eyern.
Verdeckte Eyer.
Gefüllte und gedünstete Früchte:
Marillen oder Apricosen.
Weixeln.
Aepffel.
Birne.
Johannes-Beere.
Gebachene Strauben von Aepffeln.
Weixeln.
aufgelauffene Weixeln.
Erbsen.
Aepffel.
Birne.
aufgelauffene runde Küchlein.
Spritzen-Küchlein.
Waffel-Küchlein.
Mandel-Kräntzlein.
abgerührter Speckkuchen.
Weixel-Kuchen.
Mörßner-Weixel-Kuchen.
Sulzen von Capaunen.
Kalbs- und Hüner-Fleisch.
Krebsen.
Aepffeln.
Ribes- oder Johannes-Beeren.
Safft von Cardobenedicten.
Rosen.
Pfirsch-Rosen.
Negelein.
Weixeln.
Rosen-Zucker.
Negelein-Zucker.
Eingemachte Früchte und Wurtzeln:
Marillen oder Apricosen.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Agres- oder Weinbeerlein.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Weixel-Kugeln zum Weixel-Wein.
Pomerantzen-Blüh.
Dorten von Marillen oder Apricosen.
Aepffeln.
Birnen.
Muscateller-Birnen.
Weixeln.
Hohlbeeren.
Ribes- oder Johannes-Beeren.
weissen Früh-Ruben.
Gollatschen von Mandeln u. Citronen
Latwerge von Aepffeln.
Lavendel-Gruben.

Im Augusto.

Von Fischen.

Hausen.
Ruppen, am besten.
Karpffen.
Sengelein.
Kressen.
Erlitzen.
Frösche.
Neue Heringe.

Von Wildpret.

Hirschen.
Gemsen.

Von Geflügel.

Pirckhüner.
Rebhüner.
Wilde Gänse.
Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Wachteln.
Weisse Troscheln.
Mistler.
Häher.
Fincken.
Emmerlinge.
Welsche Hüner.
Junge Capaunen.
Junge Hüner.
Zahme Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Pfeben oder Melonen.
Erdbeere.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Hohlbeere.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Agerest oder unzeitige Weinbeere.
Aepffel.
Birne.
Weixeln.
Kirschen.
Marillen oder Apricosen.
Pferschinge.
Quitten.
Zwetschgen.
Cucummern oder Kimmerlinge.
Artischocken.
Kürbise.

Von Kräuterwerck.

Käs- oder Blumen-Köhl.
Endivien.
Lactuck oder Lattich.
Seller.
Scorzonera.
Wegwarten.
Cardus.
Borretsch oder Borragen.
Pertram.
Ampffer.
Kenchel.
Gehaubter Salat.
Welscher Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Gemeine frische Erbsen.
Bohnen.
Peterlein- oder Peterslien-Kraut und Wurtzeln.

Welscher

Welscher Petersil.
Calmus.
Alantwurtz.
Möhren oder gelbe Ruben.
Weisser Rettig.

Von Zugemüß.

Frische Gersten.
Haber.
Heydel oder Buchweitzen.
Hirß.
Gritz oder Grieß.
Neue Käse.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von kleinen Vögelein.
Aepffeln.
Quitten.
Weixeln.
Ribes- oder Johannes-Beeren.
Cucummern.
Kürbissen.
Seller.
Agerest.
Borragen.
Ampffer.
Wegwarten.
Kief-Erbsen.
Gersten.
Grütz oder Grieß.

Mus von Quitten.
Aepffeln.
Birnen.
Zwetschgen.
Weixeln.
Mus von Erdbeeren.
Cucummern.
Kürbisen.
Pfeben oder Melonen.
Gersten.
Grieß oder Grütz.

Kooch von Quitten.
Aepffeln.
Weixeln.
Mandeln.
Pertram.
Grieß oder Grütz.

Brühen von Petersilien-Wurtzeln.
frischen Fenchel.
Saurach oder Weins-Lägelein.
Aepffeln.
Weixeln.
Erdbeeren.
Hohlbeeren.
Agerest.
Cucummern oder Kimmerlingen.
Seller.

Aal blau zu sieden.
mit Petersilien-Wurtzeln.
gebraten.
gebachen.
gefüllt.
zu mariniren.

Hecht mit neuen Heringen.
wie Austern.
wie einen Stockfisch.
in Ageres-Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.

Neue Karpffen auf unterschiedliche Arten zubereitet.
Hausen auf mancherley Weise zugerichtet.

Pirsinge zu sieden.
in Citronen-Brüh.
Pohlnischer Brüh.
mit Petersilien.
als Orade zuzurichten.
Ruppen auf mancherley Arten zuzurichten.
gedämpfft, mit Petersilien-Wurtzeln.
mit Kief-Erbsen.
Sengelein unterschiedlich zugerichtet.
Kressen gesotten.
Erlitzen gesotten.
Neue Heringe unterschiedlich zugerichtet.

Frösche.
Halbfische mit frischen Erbsen.
Petersilien-Wurtzeln.
Stockfisch mit frischen Erbsen.
Petersilien-Wurtzeln.

Pasteten von Welschen Hünern und Capaunen.
Hünern und Quitten.
Pirck- und Rebhünern.
wilden Gänsen und Enten.
wilden Tauben.
kleinen Vögeln.
Hirschen und Gemsen.
Aal.
Karpffen.
Spanische Pasteten.

Gebratene Gemsen-Keule.
Hirsch-Keule.
Zehmer.
Welsche Hüner.
wilde Gänse.
zahme Gänse.
wilde Tauben.
Krammets-Vögel.
Weisse Troscheln.
Mistler.
Häher.
Fincken.
Emmerlinge.
Schöps-Keule.
Eßig von Weixeln.
Salat von Pfersingen.
Marillen oder Apricosen.
Fächern.
Artischocken.
Cardus.
Seller.
Borretsch oder Borragen.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Welschen Köhl.
Lactuck oder Lattich.
Endivien.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Gehaubter Salat.
Gehaubtes Kraut.
Gurcken oder Kimmerlingen.
weissen Rettig.
Kürbissen.
Bohnen.
Gurcken oder Kimmerlinge einzumachen.

Artischo-

Artischocken einzumachen.
Mostart auf Welsche Art, von Quitten.
Salsen von Marillen oder Apricosen.
Weixeln.
Saurach oder Weinlägelein.
Pertram.
Ampffer.
Lebern mit Grieß oder Grütz zu bachen.
Gedämpffte und gesottene Hüner und Capaunen, auf mancherley Art.
Ragoust von gebratenen Hünern, mit Artischocken und Schüncken.
wilde Enten.
kleine Vögelein.
Rindfleisch in einer gesaltzenen Gurcken- oder Kimmerling-Brüh.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Strudel von Pertram.
Raßiolen von Kebsen.
Gänß-Leberlein.
Klösslein von Karpffen.
Capaunen.
Aepffeln.
Birnen.
Grütz oder Grieß.
Gefüllte Semmel mit kleinen Vögelein.
Weixeln.
Cardus zu kochen.
Scorzonera zu kochen.
in Haber-Grütz zu bachen.
zu fricassiren.
Lactuck zuzurichten.
Bohnen zu kochen.
Kürbise auf zweyerley Art zuzurichten.
Gelbe Ruben zu kochen.
mit Mandeln.
mit Weixeln.
Ragoust von Eyern.
Gespickte Eyer, mit Speck und Heringen.
Harte Eyer, mit Senff oder Mostart.

Gefüllte und gedünstete Früchte.

Marillen oder Apricosen.
Pferschinge.
Weixeln.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen.
Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Schnecken.
Strauben von Aepffeln
Eyer-Käs.
Citronen.
Citronen, gefüllt.
Aepffel.
Birne.
Quitten.

Gebachene Weixeln.
aufgelauffene Weixeln.
Wegwarten.
gelbe Rüblein.
Zimmet-Kräntzlein.
Krapffen von Quitten-Latwergen.
Mandel-Dorten-Küchlein.
Kugel-Küchlein.
Napff-Küchlein oder Gogelhöpfflein.

Sulzen von Capaunen.
Rebhünern.
Pferschingen.
Quitten.
Aepffeln.
Ribes- oder Johannes-Beeren.

Safft von Maulbeeren.
Agresbeeren.
Quitten.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln.

Marillen oder Apricosen.
Pferschinge.
Quitten.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
Maulbeere.
Saurach oder Weinlägelein.
Zisserlein.
Zwetschgen.
Weixeln.
Weixel-Kugeln, zum Weixel-Wein.

Eingemachter Camus.
Alant-Wurtz.
Wegwarten.

Dorten von Quitten
Marillen oder Apricosen.
Pferschingen.
Aepffeln.
Birnen.
Weixeln.
Zwetschgen.
Pfeben oder Melonen.
Ribes- oder Johannes-Beerlein.
weissen Halm-Ruben.
Sonderlicher Frucht-Dorten.

Krebs-Strudel.

Zucker-Werck.

Quitten-Biscoten.
Zelten, unterschiedlicher Art.
gewürtzt.
daß sie das gantze Jahr gut bleiben.

Latwergen.
mit Citronen.
durchsichtig.
brockicht.
gewürtzt.
ungesotten.
Morsellen.
Käs.
Citronen- und Kraut, mit Quitten.

Latwergen von Aepffeln.
Pferschingen.

Zelten von Pferschingen.

Im

Im September.

Von Fischen.

Hausen.
Lachs.
Gemeine Forellen.
Hechte.
Karpffen.
Weißfische, am besten.
Orfen, am besten.
Kressen.
Grundeln, am besten.
Sengelein, am besten.
Frösche.
Heringe.

Von Wildpret.

Haasen.
Wilde Schweine.

Von Geflügel.

Auerhanen.
Haselhüner.
Wilde Gänse.
Wilde Enten.
Wilde Tauben.
Wasser-Taucherlein.
Wasser-Hünlein.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
Wachteln.
Amscheln.
Troscheln.
Sand- und Korn-Lerchen.
Fremde oder Heidel-Lerchen.
Gegler.
Fincken.
Emmerlinge.
Welsche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Zahme Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Frische Eßig-Capern.
Mandeln.
Pfeben oder Melonen.
Muscateller- und andere Weintrauben.
Pferschinge.
Quitten.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen.
Nüsse.
Cucummern oder Kimmerlinge.
Artischocken.
Kürbise.

Von Kräuterwerck.

Schafmäuler.
Rothe Ruben.
Weisse Halm-Ruben.
Gelbe Ruben oder Möhren.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.
Köhl-Ruben.
Green oder Meer-Rettig.
Weisser Rettig.
Gemeine frische Erbsen.
Käs- oder Blumen-Köhl.

Welscher

Welscher Köhl.
Gehaubter Salat.
Lactuck oder Lattich.
Endivien.
Seller.
Cardus.
Scorzonera.
Wegwarten.
Spinat oder grünes Kraut.
Borretsch- oder Borragen-Kraut.
Pertram.
Ampffer.
Gehaubtes Kraut.
Petersilien-Kraut und Wurtzeln.
Welscher Petersil.
Calmus.
Alant-Wurtz.

Von Zugemüß.

Reiß.
Schwaden.
Neue Käse.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Französische Suppe.
Suppe von Hecht.
Reiß.
Aniß.
Wein.
Aepffeln.
Nüssen.
Seller.
Borragen.
Ampffer.
Ruben.
Scorzonera.
Wegwarten.

Mus von Quitten-Aepffeln.
Birnen.
Nüssen.
Zwetschgen.
Pfeben oder Melonen.
Zucker.
Schwaden.
Reiß.
Herbst-Mus.
Reiß in Fleischbrüh.
Milch.

Kooch von Krebsen.
Reiß.
Citronen.
Quitten.
Aepffeln.

Brühen von Petersilien-Wurtzeln.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.
Seller.
Aepffeln.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Muscateller und andern Trauben.

Forellen blau-gesotten.
in Citronen-Brüh.
Eyerdottern-Brüh.
Hecht Schlangen-weiß.
gesultzt.
mit neuen Heringen.
in Mandel-Green oder Meer-Rettig.
in Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
sauren Kraut.

Hecht

Hecht in Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.
Gesalzene Hecht mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.
Hausen auf viererley Weise zubereitet.
Pirsinge in Pohlnischer Brüh.
gedämpfft, mit Petersilien-Wurtzeln.
Grundeln und Sengelein, unterschiedlich zugerichtet.
Frösche.
Halbfische gefüllt.
mit Petersilien-Wurtzeln.

Pasteten von Welschen Hünern und Capaunen.
Auerhanen.
Haselhünern.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
wilden Enten und Gänsen.
wilden Tauben.
kleinen Vögel.
Haasen.
wilden Schwein.
Forellen.
Hecht.
Karpffen.
Hausen.
Krebsen.
Spanische Pasteten

Gebratene Haasen.
Welsche Hüner.

Gebratene Auerhanen.
wilde Gänse.
zahme Gänse.
Capaunen.
Haselhüner.
wilde Tauben.
Wasser-Taucherlein.
Wasser-Hünlein.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
gefüllt.
Troscheln.
Sand-Lerchen.
Heidel-Lerchen.
Gegler.
Fincken.
Emmerlinge.
Schöps-Keule.

Salat von Pferschingen.
Fächern.
Artischocken.
Cardus.
Seller.
Borretsch oder Borragen.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Welschen Köhl.
Gehaubten Salat.
Lactuck oder Lattich.
Endivien.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Gehaubten Kraut.
Rothen Ruben.
Gurcken oder Kimerlingen.
weissen Rettig.
Kürbissen.
Bohnen.

Artischocken einzumachen.
Mostart auf Welsche Art, von Quitten.

Salsen von Quitten.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Nüssen.
Pertram.
Ampffer.

Schweins-Kopff, auf unterschiedliche Art.

Rinds-Zungen in Green oder Meer-Rettig.

Vorhäs.

Gedämpffte und gesottene Hüner und Capaunen, auf mancherley Art.
Hüner in Mandel-Green.
Sauerampffer.
Reiß.
Käs-Köhl und kleinen Ruben.

Schnepffen.
Schnepffen-Ragoust.
Lerchen-Ragoust.
kleine Vögelein, in Weintrauben.
wilde Enten.
Haasen, auf unterschiedliche Art.

Schweinen-Wildpret, wie es lang und gut aufzubehalten.

Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Ollapotrid.

Rafiolen von Gänß-Leberlein.

Klöslein von Capaunen.
Fleisch.
Marck.
Karpffen.
Aepffeln.
Birnen.

Semmeln, mit kleinen Vögelein gefüllt.

Bohnen zu kochen, auf mancherley Art.

Köhl-Ruben, gefüllt.

Gefüllte und gedünstete Früchte.
Pferschinge.
Quitten.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen.

Gebachene Strauben von Aepffeln.
Welsche Nüsse.
Aepffel.
Birne.
Quitten.
Mandeln.
Reiß.
Pfifferlinge.
Pfetter-Rüblein.
Wegwarten.
aufgelauffene runde Küchlein.

Gebachene

Gebachene Heffen-Küchlein.
Waffel-Küchlein.
Scheiterhauffen.
Reiß-Kuchen.
Mandel-Kuchen.
Stern-Kuchen.

Sulzen von Capaunen.
Forellen.
Mandeln.
Pferschingen.
Quitten.
Aepffeln.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln:

Pferschinge.
Quitten.
Muscateller- und andere Weintrauben.
Zwetschgen.
Marbelonen.
Mandeln.
Calmus.
Alant-Wurtz.
Wegwarten.

Dorten von Fischen
Quitten.
Pferschingen.
Aepffeln.
Birnen.

Dorten von Zwetschgen.
Zisserlein.
Pfeben oder Melonen.

Neapolitanischer Dorten.

Ollopatrid-Dorten.

Zucker-Werck.

Quitten-Biscoten.
Zelten, auf unterschiedliche Art.
gewürtzt, daß sie ein gantzes Jahr gut bleiben.
Latwergen.
mit Citronen.
durchsichtig.
brockicht.
gewürtzt.
ungesotten.
Käs.
Morsellen.
Citronen-Kraut.

Latwergen von Aepffeln.
Pferschingen.

Zelten von Hieffen oder Hagenbutten.
Pferschingen.
Zisserlein.

Im October.

Von Fischen.

Lachs.
Forellen.
Gemeine Forellen.
Hechte.
Orfen, am besten.
Karpffen.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Frösche.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Neue Stockfische.
Neue Halbfische.

Von Wildpret.

Haasen.
Wilde Schweine.

Von Geflügel.

Auerhanen.
Haselhüner.
Rebhüner.
Wilde Gänse.
Wilde Enten.
Wasser-Taucherlein.
Wasser-Hünlein.
Wald-Schnepffen.
Kammets-Vögel.
Amscheln.
Rothe Troscheln.
Mistler.
Fincken.
Häher.
Gegler.
Hänflinge.
Kernbeisser.
Welsche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Zahme Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Oliven.
Mispeln oder Hespelein.
Hieffen oder Hagenbutten.
Muscateller- und andere Weintrauben.
Pferschinge.
Quitten.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen.
Nüsse, so man nunmehro im Sand legen, und bis in den December frisch aufbehalten kan.
Kürbise.

Von Kräuterwerck.

Wegwarten.
Wegwarten-Keimlein oder Sprößlinge.
Scorzonera.
Seller.
Endivien.

Cardus.

Cardus.
Ampffer.
Borretsch oder Borragen.
Spinat oder grünes Kraut.
Schafmäuler.
Gehaubter Salat, doch nur bis zur Helffte dieses Monats.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Welscher Köhl.
Brauner oder Feder-Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Peterlein- oder Petersilien-Kraut und Wurtzeln.
Welscher Petersil.
Calmus.
Alant-Wurtz.
Weisse Halm-Ruben.
Rothe Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.
Köhl-Ruben oder Rub-Köhl.
Weisser Rettig, jedoch nur die Helffte dieses Monats.
Green oder Meer-Rettig.

Von Zugemüß.

Reiß.
Neue Käse.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Spanische Schakkobin-Suppe von Käs.
Suppe von Schnecken.
Bratwürsten.
Eyerdottern.
Malvasier.
Suppe von Mandeln.
Aepffeln.
Nüssen.
Seller.
Borragen.
Ampffer.
Ruben.
Scorzonera.
Wegwarten und Keimlein.

Mus von Capaunen.
Schnecken.
Fischen.
Citronen.
Quitten.
Aepffeln.
Birnen.
Nüssen.
Zwetschgen.
Hieffen.
Wein.

Kooch von Rebhünern.
Schmaltz.
Quitten.
Aepffeln.

Brühen von Sardellen.
Citronen.
Aepffeln.
Muscateller- und andern Weintrauben.
Hieffen oder Hagenbutten.
Petersilien-Wurtzeln.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.

Brühen von Seller.
Zwiebeln.
Forellen auf unterschiedliche Art.
Hecht gebachen.
gebraten, in Oel.
in Mandel-Green.
Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
mit Heringen.
in Sardellen-Brüh.
brauner Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.
Gesaltzener Hecht mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
in Senff oder Mostart.
Karpffen auf unterschiedliche Arten zugerichtet.
Pirsinge in Oel zu braten.
Citronat-Brüh.
Oliven-Brüh.
Pohlnischer Brüh.
gedämpfft, mit Petersilien-Wurtzeln.
Grundeln und Sengelein unterschiedlich zugerichtet.
Neunaugen auf mancherley Art zugerichtet.
Brexen auf dreyerley Art zugerichtet.
Heringe unterschiedlich zuzurichten.
Frösche.
Lachs zuzurichten.
Gesaltzenen Lachs zu sieden.
zu braten.
zu mariniren.
Stockfisch auf unterschiedliche Art.
Halbfische mit Petersilien-Wurtzeln.
Ollopatrid von Austern, Schnecken, und Tartuffeln.
Pasteten von Welschen Hünern und Capaunen.
Auerhanen.
Hasel- und Rebhünern.
Wald-Schnepffen.
wilden Gänsen.
wilden Tauben.
wilden Enten.
kleinen Vögelein.
Haasen.
wilden Schwein.
Karpffen.
Lachs.
Schnecken.
Rinds-Zungen.
Spanische
Gebratene Haasen.
Auerhanen.
wilde Gänse.
Hasel- und Rebhüner.
junge Hüner.
junge Hüner, gefüllt.
wilde Tauben.
Wasser-Taucherlein.
Wasser-Hünlein.
Wald- und Wasser-Schnepffen.
gefüllt.
Krammets-Vögel.
Troscheln.
Mistler.
Häher.
Gegler.
Hänflinge.

Salat

Gebratene Kernbeisser.
Englischer Rinds-Braten.
Schöps-Keule.
Spanferckelein.
Salat von Citronen.
Pomerantzen.
Pferschingen.
Cardus.
Seller.
Borretsch oder Borragen.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Welschen Köhl.
Gehaubten Salat.
Endivien.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Wegwarten-Keimlein oder Sprößlingen.
Schafmäulern.
Gehaubten Kraut.
Rothen Ruben.
weissen Rettig.
Kürbisen.
Mostart auf Welsche Art, von Quitten.
Salsen von Nüssen.
Hieffen oder Hagenbutten.
Ampffer.
Lebern zu bachen.
Lungen zu braten.
Holländische Prisade.
Gesottene und gedämpffte Hüner und Capaunen, auf mancherley Art.
Tauben.
Grillade von Tauben.
Rebhüner.

Gesottene und gedämpffte
Schnepffen.
wilde Enten.
kleine Vögelein, in Weintrauben.
Haasen, auf unterschiedliche Art.
Schweinen-Wildpret, wie es lang und gut aufzubehalten.
Spanfercklein weiß zu kochen.
Fricassée von Spanferckelein.
Ragoust von Rindfleisch.
Boeuf a la Mode von Hamel-Fleisch.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Ollopatrid.
Schnecken gesotten.
gebraten.
in Oel gebraten.
gespickt gebraten.
gebachen.
mit Eyern.
Raßolen von Schnecken.
Gänß-Leberlein.
Klöslein von Capaunen.
Karpffen.
Schnecken.
Lebern.
Limonien.
Aepffeln.
Birnen.
Gefüllte Semmeln mit kleinen Vögeln.
Eingerührte Eyer im Schmaltz, mit Sardellen.

Dünner

Dünner Eyerplatz, mit Schuncken.

Gefüllte und gedünstete Früchte:

Pferschinge.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen.

Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Schnitten von Käs, auf Oblaten.
krumme Sträubelein.
Strauben von Aepffeln
Aepffel-Krapfflein.
Welsche Nüsse.
Aepffel.
Birne.
Quitten.
Wegwarten.
Rosen von Teig.
gewollene Küchlein.

Sulzen von Hechten.
Capaunen.
Rebhünern.
Pferschingen.
Quitten.
Aepffeln.

Eingemachte Früchte und Wurzeln:

Pferschinge.
Quitten.
Muscateller- und andere Weintrauben.
Zwetschgen.
Hespelein oder Mispeln.
Saurach oder Wein-Lägelein.
Hieffen oder Hagenbutten.

Eingemachter Calmus.
Alant-Wurtz.
Wegwarten.

Dorten Coppenhagischer, von Butter.
von Fleisch.
Quitten.
Pferschingen.
Aepffeln.
Birnen.
Zwetschgen.
weissen Halm-Ruben.

Zucker-Werck.

Quitten-Biscoten.

Zelten, unterschiedlicher Art.
gewürtzt.
daß sie das gantze Jahr gut bleiben.
mit Citronen.
durchsichtig.
brockicht.
gewürtzt.
ungesotten.

Käs.
Morsellen.
Latwergen.

Citronen-Kraut, mit Quitten.
Saurach- oder Wein-Lägelein-Morsellen.

Latwerge von Hieffen oder Hagenbutten.
Aepffeln.

Zelten von Pfersingen.
Porstörffer-Aepffeln.
Hieffen oder Hagenbutten.

Im

Im November.

Von Fischen.

Lachs.
Forellen.
Gemeine Forellen.
Ruppen.
Orfen, am besten.
Karpffen.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Austern.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe.
Frischer Lax, am besten.
Süsse Picklinge, am besten.
Sardellen, am besten.
Laperdan oder Chabliau.
Schnecken.

Von Wildpret.

Haasen.
Wilde Schweine.

Von Geflügel.

Fasanen.
Pfauen.
Auerhanen.
Wilde Gänse.
Wilde Enten.
Krammets-Vögel.
Rothe Troscheln.
Schnepffen, aber sehr wenig, dann so bald es schneyet, verlieren sie sich.
Mistler.
Kernbeisser.
Welsche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Zahme Gänse.
Zahme Enten.

Von Früchten.

Castanien.
Oliven.
Mispeln oder Hespelein.
Hieffen oder Hagenbutten.
Quitten.
Aepffel.
Birne.
Zwetschgen, bis zur Helffte dieses Monats.

Nachfolgende Früchte, ob sie schon das ganze Jahr durch zu haben sind, so kan man sie doch in diesem Monat am besten und frischesten bekommen.

Citronen.
Pomerantzen.
Limonien.
Citronat.
Granat-Aepffel.
Rosine.
Weinbeere oder Corinthen.
Eingemachte Feigen.
Prinellen.
Pinien- und Pistazzien-Nüßlein.

Von Kräuterwerck.

Erd-Aepffel.
Brunkreß.

Wegwarten und derselben Keimlein.
Cardus.
Endivien.
Seller.
Schafmäuler.
Spinat oder grünes Kraut.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Brauner oder Feder-Köhl.
Welscher Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Petersilien-Kraut und Wurtzeln.
Welscher Petersil.
Green oder Meer-Rettig.
Weisse Halm-Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Rothe Ruben.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.

Von Zugemüß.

Frischer Senff oder Mostart.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Suppe von Hüner-Leberlein.
Austern.
Sardellen.
Schnecken.
gebachenen Eyern.
Krafft- oder Pistazzien-Nüßlein.
Limonien.
Aepffeln.
Hieffen oder Hagenbutten.
Seller.
Ruben.
Brunkreß.

Suppe von Scorzonera.
Wegwarten und deren Keimlein.

Mus von Zucker.
Pistazzien.
Citronat.
Feigen.
Weinbeeren oder Corinthen.
Prinellen.
Quitten.
Aepffeln.
Birnen.
Nüssen.
Zwetschgen.
Hieffen oder Hagenbutten.

Kooch von Capaunen.
Feigen.
Citronen.
Quitten.
Aepffeln.

Brühen von Austern.
Oliven.
Granat-Aepffeln.
Citronat.
Aepffeln.
Prinellen.
Hieffen oder Hagenbutten.
Petersilien-Wurtzeln.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.
Seller.

Forellen

Forellen in Austern-Brüh.
Oliven-Brüh.
Citronen-Brüh.

Hecht mit Austern.
Heringen.
sauren Kraut.
Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
in Pomerantzen-Brüh.
weisser Limonien-Brüh.
gelber Limonien-Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.
frischen Mostart.

Gesaltzener Hecht, mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.

Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Pirsinge in Pohlnischer Brüh.
Eyerdottern-Brüh.
gebachen.

Ruppen auf mancherley Arten zuzurichten.

Grundeln und Sengelein unterschiedlich zugerichtet.

Neunaugen auf mancherley Weise zugerichtet.

Brexen.
Salmen oder frische Lachs.
Süsse und gemeine Picklinge.
Heringe unterschiedlich zugerichtet.
Laperdan oder Chabliau.

Austern.
Sardellen.
Ollopatrid von Austern, Schnecken, und Tartuffeln.

Pasteten von Welschen Hünern und Capaunen.
Auerhanen.
Fasanen und Pfauen.
Rebhünern.
Schnepffen.
wilden Gänsen und Enten.
Haasen.
wilden Schwein.
Karpffen.
Austern.
Castanien.
Spanische Pasteten.
Englische Pasteten.

Gebratene Haasen.
Pfauen.
Welsche Hüner.
Auerhanen.
wilde Gänse.
zahme Gänse.
Capaunen.
Rebhüner.
Wald-Schnepffen.
gefüllt.
Krammets-Vögel.
Troscheln.
Mistler.
Kernbeisser.
Schöps-Keule.
Spanferckel.

Salat von frischen Granat-Aepffeln.
Citronat.
Sardellen.
Cardus.
Seller.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Gehaubten Köhl.
Gehaubten Salat.
Endivien.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Wegwarten-Sprößlingen.
Brunkreß.
Schafmäulern.
Kraut-Salat.
von rothen Ruben.

Mostart auf Welsche Art, von Quitten.

Salsen von Weinbeeren.
Nüssen.
Hieffen oder Hagenbutten.

Wilder Schweins-Kopff unterschiedlich zuzurichten.

Spanische Prisaden.
Schwartenmagen.

Gedämpffte und gesottene Hüner und Capaunen, auf mancherley Art.
Rebhüner.
Schnepffen.
wilde Enten.
Haasen, auf unterschiedliche Arten.

Gedämpffres und gesottenes Schweinen-Wildpret, wie es lang und gut aufzubehalten.
Rindfleisch in Seller-Brüh.
à la Roail.
Kalbs-Fleisch in Limonien-Brüh.
Schöps-Keule.
Zwiebel-Braten.

Neben-Essen.

Schnecken gesotten.
in Sardellen-Brüh.
gebraten.
in Oel gebraten.
gespickt gebraten.
gebachen.
mit Eyern zugerichtet.
Raßolen von Gänß-Leberlein.
Klöslein von Karpffen.
Capaunen.
Schnecken.
Aepffeln.
Birnen.
Limonien.
Fricadellen zu machen.
Gespickte Eyer, mit Speck und Heringen.
Harte Eyer in Senff oder Mostart.
Picklinge in einen Pfannen-Kuchen.

Gefüllte und gedünstere Früchte:
Quitten.
Aepffel.
Birne.

Gefüllte

Gefüllte und gedünstete Früchte:
Zwetschgen.
Prinellen.
Hieffen.
Castanien.
Gebachene Schnitten von einem Rebhun.
Strauben von Aepffeln.
Aepffel.
Birne.
Quitten.
Welsche Nüsse.
Citronen.
Zibeben oder Rosin.
Feigen.
Wegwarten.
Mandel-Würstlein, mit Rosin.
Spanischer Nieren.
Käs-Strützelein.
Schart-Kräntze.
geblätterte Küchlein.
Heffen-Küchlein.
Wespen-Nest.
Kuchen von Rosinen.
Sulzen von Capaunen.
Rebhünern.
Sardellen.
Citronen.
Quitten.
Aepffeln.
Safft von Granat-Aepffeln.
Citronen.
Quitten.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln:
Quitten.
Muscateller- und andere Weintrauben.

Eingemachte
Aepffel.
Birne.
Hieffen oder Hagenbutten.
Hespelein oder Mispeln.
Citronen und Pomerantzen.
Dorten von Citronen.
Prinellen.
Feigen.
Zibeben.
Quitten.
Aepffeln.
Birnen.
Hieffen oder Hagenbutten.
Castanien.
Zwetschgen.
weissen Halm-Ruben.

Zucker-Werck.

Quitten-Biscoten.
Zelten, unterschiedlicher Art.
gewürtzt, daß sie ein gantzes Jahr gut bleiben.
Latwergen.
mit Citronen.
durchsichtig.
brockicht.
gewürtzt.
ungesotten.
Morsellen.
Citronen-Kraut, mit Quitten.
Latwerge von Hieffen oder Hagenbutten.
Aepffeln.
Zelten von Pistazzien.
Citronen.

Im December.

Von Fischen.

Lachs.
Forellen.
Gemeine Forellen.
Ruppen.
Orfen, am besten.
Karpffen.
Grundeln.
Sengelein.
Brexen.
Austern.
Neunaugen oder Pricken.
Heringe, am besten.
Frischer Lachs, am besten.
Süsse Picklinge, am besten.
Sardellen, am besten.
Laperdan oder Chabliau.
Schnecken.

Von Wildpret.

Wilde Schweine.

Von Geflügel.

Fasanen.
Pfauen.
Auerhanen.
Rebhüner, sonderlich wenn ein starcker Schnee fällt.
Wilde Gänse.
Wilde Enten.
Welsche Hüner.
Capaunen.
Hüner.
Kernbeisser.

Von Früchten.

Hieffen oder Hagenbutten.
Aepffel.
Birne.
Quitten.
Castanien.

Von Kräuterwerck.

Käs- oder Blumen-Köhl.
Cardus.
Seller.
Scorzonera.
Brunkreß.
Schafmäuler.
Endivien.
Wegwarten.
Wegwarten-Keimlein oder Sprößlinge.
Welscher Köhl.
Brauner oder Feder-Köhl.
Gehaubtes Kraut.
Erd-Aepffel.
Welscher Petersil.
Weisse Ruben.
Möhren oder gelbe Ruben.
Rothe Ruben.
Bayrische oder Pfetter-Ruben.
Köhl-Ruben oder Rub-Köhl.
Green oder Meer-Rettig.

Von Zugemüß.

Frischer Senff oder Mostart.

Von

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Ollapotrid-Suppe.
Suppe von Schnecken.
Müschelein.
Eyerwammen.
Aepffeln.
Zibeben.
Castanien.
Hieffen oder Hagenbutten.
Seller.
Ruben.
Brunkreß.
Scorzonera.
Wegwarten und deren Keimlein.

Mus von Schnecken.
Braunes.
Welsches.
von Reinfall.
Datteln.
Zibeben.
Quitten.
Aepffeln.
Birnen.
Nüssen.
Hieffen.

Kooch von Pistazzien.
Mandeln.
Quitten.
Aepffeln.

Brühen von Austern.
Heringen.
Brühen von Citronen.
Limonien.
Zibeben.
Aepffeln.
Saurach oder Weinlägelein.
Hieffen oder Hagenbutten.
Wachholder-Beeren.
Green oder Meer-Rettig, mit und ohne Mandeln.
Seller.
Lebkuchen.

Forellen grün zu sieden.
in Aepffel-Brüh.
in Oel-Brüh.

Hecht mit Heringen.
gebraten, mit Austern.
angeleget.
gespickt.
in Bayrischen oder Pfetter-Ruben.
Citronen-Brüh.
Französischer Brüh.
Ungarischer Brüh.
Pohlnischer Brüh.
Oesterreichischer Brüh.
frischen Senff oder Mostart.

Gesalzene Hecht mit Bayrischen oder Pfetter-Ruben.

Karpffen auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Pirsinge in Capern-Brüh.
Pohlnischer Brüh.

Ruppen auf mancherley Arten zugerichtet.
gedämpfft, mit Petersilien-Wurtzeln.

Grundeln und Sengelein, unterschiedlich zugerichtet.

Neunaugen auf mancherley Art zugerichtet.

Brexen auf dreyerley Arten zugerichtet.

Salmen oder frischer Lachs.

Süsse und gemeine Picklinge.

Heringe unterschiedlich zugerichtet.

Laperdan oder Chabliau.

Austern.

Pasteten von Welschen Hünern.
Capaunen.
Hünern und Quitten.
Auerhanen.
Fasanen und Pfauen.
Rebhünern.
wilden Enten und Gänsen.
wilden Schwein.
Forellen.
Karpffen.
Schnecken.

Spanische Pasteten.

Poppicong von Fleisch.

Gebratene Haasen.
Pfauen.
Auerhanen.
Welsche Hüner.
wilde Gänse.
Capaunen.
Rebhüner.
Krammets-Vögel.
Troscheln.
Mistler.
Kernbeisser.
Spanferckelein.

Salat von Capern.
geschraubten Citronen und Pomerantzen.
Cardus.
Seller.
Käs- oder Blumen-Köhl.
Welschen Köhl.
Gehaubten Salat.
Endivien.
Wegwarten.
bunten Wegwarten.
Wegwarten-Keimlein oder Sprößlingen.
Brunkreß.
Schafmäulern.
Gehaubten Kraut.
Rothen Ruben.

Mostart auf Welsche Art, von Quitten.

Salsen eine gute.
von Citonen.
Hieffen oder Hagenbutten.
Nüssen.

Ein

Ein wilder Schweins-Kopff, auf unterschiedliche Arten zugerichtet.

Gerösterte Zungen.

Lebern im Netz zu braten.

Schweins-Käs.

Welsche Würste auf unterschiedliche Arten.

Gesottene und gedämpffte Hüner und Capaunen, auf mancherley Art.
- Rebhüner.
- wilde Enten.
- Spanferckelein.
- Rindfleisch mit Castanien.
- auf besondere Art.
- Kalbs-Fleisch in Sardellen-Brüh.
- Schöps-Hals auf Französische Art.

Neben-Essen.

Ollapotrid von Austern, Schnecken und Tartuffeln.

Schnecken gesotten.
- in brauner Brüh.
- gebraten.
- in Oel gebraten.
- gespickt gebraten.
- gebachen.
- mit Eyern zugerichtet.

Raviolen von Küh-Euter.

Klöslein von Karpffen.
- Capaunen.
- Schnecken.
- Aepffeln.
- Birneu.
- Käs.
- Heffen-Knopff.

Cardus.

Ragoust von Eyern.

Euter von Eyern.

Klöslein von Eyern.

Gefüllte und gedünstete Früchte.
- Quitten.
- Hieffen oder Hagenbutten.
- Castanien.
- Aepffel.
- Birne.

Gebachene Schnitten von einem
- Rebhun.
- Strauben von Aepffeln.
- Welsche Strauben.
- Aepffel.
- Birne.
- Quitten.
- Wegwarten.
- Datteln.
- Prinellen.
- Mandel-Raviolen.
- Krapffen von Lebkuchen.
- Lungen-Kräpfflein.

Gebachene Schneeballen.
Semmel-Küchlein.
Spritzen-Küchlein.
Model-Küchlein.
Zucker-Bretzlein.
Spitzweck.
Gogelhopffen vielerley Art.
Kuchen von Rosinen.

Sulzen von Capaunen.
Rebhünern.
Pomerantzen.
Quitten.
Aepffeln.
Lebkuchen.
erhobene.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln:

Quitten.
Aepffel.
Hieffen oder Hagenbutten-Latwergen.

Dorten von Quitten.
Aepffeln.
Birnen.

Dorten von Castanien.
weissen Halm-Ruben.
Speck.
Gehäck.
Rücken-Brod.

Zucker-Werck.

Quitten-Biscoten.
Zelten, auf unterschiedliche Art.
gewürtzt.
daß sie ein gantzes Jahr gut bleiben.
Latwergen.
mit Citronen.
durchsichtig.
brockicht.
gewürtzt.
ungesotten.
Käs.
Morsellen.
Citronen-Kraut mit Quitten.

Latwergen von Aepffeln.
Zelten von Hieffen oder Hagenbutten.

Durch

Durch das gantze Jahr sind folgende Waaren und Speisen, (welche zwar in denen Monaten, worinnen sie frisch oder am besten sind, auch eingezeichnet stehen,) zu haben und zu verspeisen:

Von Fischen folgende:

Wobey jedoch zu mercken ist, daß sie zu der Zeit, wann sie laichen, nicht gar gut seyn.

Aale, laichen zwischen Ostern und Pfingsten.
Forellen, laichen im Frühling, wann es anfängt warm zu werden.
Hechte, haben keine gewisse Zeit zu laichen.
Pärschen oder Pirsinge, laichen im Frühling.
Weißfische, laichen im Frühling.
Orfen, laichen im Frühling.
Karpffen, laichen zwischen Ostern und Pfingsten.
Schleyen, laichen zwischen Ostern und Pfingsten.
Grundeln, laichen im Frühling.
Krebse.
Stockfische.
Plateiß oder Halbfische.
Sardellen.

Von Wildpret.

Haasen.
Hirschen.
Rehe.

Von Geflügel:

Zahme Tauben.
Zahme Hüner.

Von Früchten:

Citronen.
Pomerantzen.
Limonien.
Citronat.
Rosine.
Weinbeere oder Corinthen.
Datteln.
Eingemachte Feigen.
Prinellen.
Pinien-Nüßlein.
Pistazzien-Nüßlein.
Oliven.
Saltz-Capern.
Eßig-Capern.
Lorbeere.

Von Kräuterwerck.

Löffel-Kraut.
Gunreben.
Mangolt.
Salbey.

Majoran.
Rosmarin.
Basilien.
Chalotten.
Peterlein- oder Petersilien-Kraut.
Grüne Zwiebel.
Knoblauch.
Kümmel.
Körfel- oder Körblein-Kraut.
Hanff-Körner.

Von Zugemüß.

Schwaden.
Reiß.
Gersten.
Erbsen.
Linsen.
Haber.
Heydel oder Buchweitzen.
Grütz oder Grieß.
Hirß.
Sauer Kraut.
Senff oder Mostart.
Käse.

Von denen in dem Koch-Buch befindlichen Speisen.

Ollopatrid-Suppe.

Französische Suppe.

Potage.

Suppe von Hüner-Beinen.
Hüner Leberlein.
Briesen.
Suppe von Briesen, so gefüllt.
Bratwürsten.
Speck.
Nieren.
Krebsen.
Fisch-Rogen.
Sardellen.
Eyern.
so gebachen.
gestürtzt.
Eyerwammen.
Choccolaten.
Milch und Raum oder Kern.
Buttermilch.
Käs.
Milchram.
Muscaten-Brod.
Reinfall.
Malvasier.
Meet.
Wein.
Bier.
Citronen.
Limonien.
Datteln.
Zibeben oder Rosinen.
Capern.
Mandeln.
Pinien- und Pistazien-Nüßlein.
dürren Weixeln.
Hieffen oder Hagenbutten.
Rosinen oder Weinbeeren.

Suppe von Majoran.
Körfel- oder Körblein-Kraut.
Peterlein oder Peterſilien.
Hanff.
Morgeln, ſo dürr.
Scorzonera.
Kümmel.
Zwiebeln.
Knoblauch.
Sauern Kraut.
Erbſen.
Haber.
Linſen.
Aniß.
Reiß.
Gerſten.
Grieß oder Grütz.
Mehl.
Sträubelein.
Hirn.
Lungen.

Mus von Malvaſier.
Reinfall.
Wein.
Bier.
Roſenwaſſer.
Hünern.
Geſtoſſenes von Hünern.
Fiſchen.
Krebſen.

Ein Mayen-Mus.
Herbſt-Mus.
Schüſſel-Mus.

Mus von Eyer-Käs.
Eyern, unterſchiedlicher Art.
Zucker.
Pinien-Nüßlein.
Piſtazzien-Nüßlein.
Mandeln.
Citronat.
Muſcaten.
Lebkuchen.
Citronen.
Datteln.
Feigen.
Zibeben oder Roſinen.
Weinbeeren.
Prinellen.
dürren Zwetſchgen.
Peterſilien-Kraut.
Reiß.
Hirß.
Schwaden.
Grütz.
Haber.
Gerſten.
Heydel oder Buchweitzen.
Erbſen.
Linſen.
Semmeln.
Nudeln.
Mehl.
Rocken-Brod.

Kooch von Krebſen.
Hüner-Leberlein.
Nieren.
Lungen.
Nudeln.

Kooch von Milch.
Wasser.
Schmaltz.
Zimmet.
Pistazzien Nüßlein.
Citronen.
Mandeln.
Zibeben oder Rosinen.
Feigen.
Petersilien.
Reiß.
Grieß oder Grütz.

Aale, auf unterschiedliche Arten zugerichtet.

Forellen, auf unterschiedliche Arten zugerichtet.

Hechte, auf unterschiedliche Arten zugerichtet.

Karpffen auf unterschiedliche Arten zugerichtet.

Pärschen oder Pirsinge, auf mancherley Arten zugerichtet.
wie Oraden einzumachen.

Weißfische, wie Oraden zu machen.

Schleyen.

Grundeln zu sieden.
zu füllen.
zu bachen.
in Butter-Brüh.

Austern, von Krebsen oder Fisch-Milch.

Plateiß oder Halbfische.

Stockfische.

Sardellen.

Dürrer Lachs.

Krebse, und davon unterschiedliche Richten, welche in dem Haupt-Register nachzuschlagen.

Brühen von Citronen, auf mancherley Arten.
Butter.
Lebkuchen, auf unterschiedene Arten.
Knoblauch.
Limonien, unterschiedlicher Arten.
Oliven.
Sardellen.
Krebsen.
Speck.
Capern.
Salbey.
Rosmarin.
Zwiebeln unterschiedlicher Art.
Knoblauch.
Erbsen.
Pomerantzen.
Petersilien-Kraut, grün von Farb.
Lorbeern.

Brühen von Senff oder Mostart.
Milchram.
Weixel-Latwergen.
Gewürtz-Negelein.
Citronat.
Kümmel.
Granat-Aepffeln.
Zibeben und Rosin.
Wachholdern.
Chalotten.
Rosen-Eßig.
Hohlbeer-Eßig.
Weixel-Eßig.
Reinfall.
Schnittlauch.
so süß, über allerley Wildpret, von Rosinen.
Majoran.
Coriander.

Pasteten von Hünern.
zahmen Tauben.
einen Kalbs-Schlegel oder Kastran.
Prisillen.
Rindfleisch.
Marck.
Rinds-Zungen.
Aalen.
Hechten.
Hechten, mit sauren Kraut.
gesaltzenen Hechten.
Forellen.
Karpffen.
Stockfischen.
Schuncken oder Hammen.
Ollapotrid-Pasteten.
Kleine Pastetlein, unterschiedlicher Art.
Wännlein-Pastetlein.
Pastetlein von Kalbs-Fleisch.
Krebs-Pastetlein, unterschiedlicher Art.
Pastetlein mit Krafft-Zeug.
Pastetlein von Eyer-Käs.
Butter-Schlangen.

Gebratene Hüner, auf unterschiedliche Art zu braten.
auf Rebhüner Art.
zahme Tauben.
Kalbs-Schlegel, auf unterschiedliche Art gebraten.
Prisillen.
Nieren-Braten.
gefüllte Kalbs-Brust.
Kalbs-Rücken.
Kalbs-Fleisch, wie ein Aal.
gewickelte Brätlein.
Rieblein.
Rinds-Rieb.
Lend-Braten.
eingebeitzte Riemen.
Pohlnischer Braten.
Englischer Braten.
Schwäbischer Braten.
Schweins-Braten.
Schwein-Schlegelein.
Nierlein.
Kalbs-Briese.

Eßig

Eßig von Citonen.
Weinbeeren oder Corinthen.

Salat von Granat-Aepffeln.
Citronat.
Citronen.
Pomerantzen.
Capern.
Kräutern.
Zwiebeln.
schwartzen Rettig.
Sardellen.

Mostart auf Niederländische Art.

Salsen von Citronen.
Mandeln.
Weinbeeren oder Corinthen.
Löffel-Kraut.
Petersilien-Kraut.
Lebkuchen.

Schweins-Kopff, wie einen wilden zuzurichten.

Kalbs-Kopff, mit seiner Haut.

Zungen in Spanischer Brüh.
zu braten.
geröstet.
geräuchert.

Lungen in Kümmel-Brüh.
Zwiebel-Brüh.
gebachen.
einen Netz zu braten.

Lebern zu dämpffen.
zu bachen.
zu braten.
Reider.
in einen Netz.
mit Grieß zu bachen.

Bocks-Nieren.

Kälber-Füsse in Milchram-Brüh.

Prisade von einen Hecht oder Karpffen.

Prisade von Schweinen-Fleisch.
Spanische.
Holländische.

Schweins-Käs.

Gesottene und gedämpffte Hüner, auf mancherley Art.
Hüner, gefüllt.
daß man sie kalt essen könne.
Garten-Hünlein.

Brat-Würste,

Blut-Würste.

Leber-Würste.

Welsche Würste.

Schwartenmagen.

Fricassée.

Gesot-

Gesottene und gedämpffte Tauben, auf unterschiedliche Art.
auf Welsche Art.
Grillade von Tauben.
Ragoust.

Allerley Wildpret, in unterschiedlichen Brühen zu dämpffen.
in Pfeffer.

Gesottenes Rindfleisch in unterschiedlichen Brühen.
abgetrocknetes Rindfleisch.
gesaltzenes Rindfleisch.

Rindfleisch besonders zu kochen.
Boeuf à la Mode.

Gesottene und gedämpffte Riemen oder Lends-Braten.
Prisillen.
Kalbs-Schlegel.
Kalbs-Fleisch auf verschiedene Arten zu kochen.
Kalbs-Fleisch, auf Niederländisch.
Ragoust von Kalbfleisch.
Kalbs-Fleisch im Speck.
Kalbs-Fleisch, besonders zuzurichten.

Gesottene und gedämpffte Kalbs-Rucken.
Kalbs-Nieren besonder zuzurichten.
Boeuf a la Mode von Hammel-Fleisch.
Rindfleisch, so übergeblieben.
Kalbs-Fleisch, so übergeblieben.
Schaaf-Fleisch, so übergeblieben.
Kalte Braten.

Neben-Essen.

Eine Ollapotrid.

Krebs-Strudel.
Euter.
Dorten.
gefüllt.
gebachen.
gesotten.
gebraten.
mit harten Eyern.
in Nudeln.

Strudel von Kalbs-Lungen.
Kalbs-Niern.
Petersilien-Kraut.

Morgeln oder Maurachen, aus einer Lungen zugerichtet.

Lebern und Mägenlein auf unterschiedliche Art zugerichtet.

Briese auf mancherley Art gekocht.
gefüllt.
gebachen.

Raßiolen von Briesen.
Hüner-Fleisch.
Hüner-Leberlein.
Kalbs-Nieren.
Küh-Euter.
Brat-Würst-Gehäck.
Hechten.
Krebsen.
süsse.

Fricadellen auf unterschiedliche Art.

Würstlein von Briesen, auf mancherley Art.
Hüner-Leberlein.
Kalbs-Fleisch.
Kalten Gebratens.
auf Welsche Art.
Eyern.

Klöslein oder Knödlein
von Hechten.
Karpffen.
Krebsen.
Hünern.
Briesen.
Hirn,

Klöslein von Lebern.
Lungen.
Nieren-Braten.
Kalbs-Fleisch.
Rindfleisch.
Brat-Würsten.
Marck.
Kalbs-Fett.
Eyern.
Butter.
Schmaltz.
Käs.
Weinbeerlein oder Corinthen.
Mandeln.
Petersilien- oder Mayen-Kraut.
Körfel- oder Körblein-Kraut.
Semmeln, auf mancherley Art.
Grieß oder Grütz.
Mehl.
Bauern-Knödlein, unterschiedlicher Art.
gebachen.
Heffen-Knödlein.

Krausse Semmeln.

Semmeln besonders zuzurichten.
und Würste.
gefüllt, auf mancherley Art.

Gefüllte Semmeln mit Krebsen.

Brosen-

Brosen-Knopff.
Wasser-Strauben.
Wasser-Spatzen.
Heffen-Knopff.
Semmel-Nudeln.
Schmaltz-Nudeln.
Grosse aufgegangene Nudeln.
Ofen-Knödlein.
Gedörrte Artischocken.
Sauer Kraut.
Dörre Morgeln zu sieden.
zu füllen.

Eyer mit Brat-Würsten.
mit Sardellen.
Ragoust.
auf Portugiesische Art.
eingesetzte, im Schmaltz.
gebachen.
gestürtzte.
grüne.
gespickte.
halbierte.
harte in Senff.
saure.
gefüllt.
gefüllt, am Spieß gebraten.

Eyer verdeckte.
geröstet.
Braten.
verlohrne.
in der Fasten.
Euter.
Wämmlein.
Kißlein.
Würstlein.
Knödlein- oder Klöslein.
Käs.
Sultzen.

Grasgöcker von Eyern.

Eyerplatz oder dünner Pfannen-Kuchen.
auf Holländische Art.

Eyer-Käs-Dorten.

Mandel-Käs.

Gefüllte und gedünstete Früchte:

Pomerantzen.
Citronen.
Datteln.
Prinellen.
Zibeben oder Rosine.
Dürre Hieffen oder Hagenbutten.
Dürre Weixeln.
Dürre Aepffel.
Dürre Birne.
Dürre Zwetschgen.

Gebachene Hüner.

Küchlein von Marck.
Hirn.
Brat-Würsten.
Milch.
Käs.
Gebrennte Küchlein.
Gewollene Küchlein.
Kugel-Küchlein.
Sprützen-Küchlein.
Schart-Küchlein.
Sack-Küchlein.
Geblätterte Küchlein.
Heffen-Küchlein.
Bauern-Küchlein.
Model-Küchlein.
runde Mandel-Küchlein
Waffel-Küchlein.
Semmel-Küchlein.
kleine Küchlein in die Suppen.
Kälber-Füsse.
Nieren-Schnitten.
gefüllte Semmel-Schnitten.
güldene Schnitten.
Semmel-Schnitten.
Käs-Schnitten.
süsse Mandel-Schnitten.
Lungen-Kräpflein.
Zucker-Kräpflein.
Krapffen von Lebkuchen.
Käs-Krapffen.
Marck-Krapffen.
Eyer-Käs.

Gebachene

Käs-Strützelein.
Mandel-Strützelein.
Käs-Fladen.
weisse Strauben.
Welsche Strauben.
gemeine Strauben.
Strauben-Krantz.
Strauben-Kräntzlein.
krumme Strauben.
Heffen-Strauben.
Strauben ohne Aepffel.
Schneeballen.
Mandel-Rafiolen.
Mandeln.
Mandeln von Teig.
Mandeln, wie Zimmet-Mandeln.
Mandeln, daß sie wie candirt sehen.
Bienen-Körblein.
Citronen.
gefüllte Citronen.
Prinellen.
Datteln.
Feigen.
Birn-Schnitz.
Salbey.
Reiß.
Spitzwecken.
Bretzen.
Eyer-Bretzlein.
Zucker-Bretzlein.
kleine Zucker-Bretzlein.
faule Haintzen.

Gebachene
Speck-Kuchen.
abgerührte Speck-Kuchen.
süsse Speck-Kuchen, auf mancherley Art.
kleine Speck-Küchlein.
Butter-Semmeln.
Wespen-Nester, auf unterschiedene Arten.
Scheiterhauffen.
abgerührte Gogelhopffen.
Gogelhopffen.
Käs-Gogelhopffen.
abgerührte süsse Gogelhöpfflein.
Napff-Küchlein oder Gogelhöpfflein.
kleine Gogelhöpfflein, auf unterschiedliche Art.

Kuchen von Eyern.
Weixeln, so dürr.
Käs.
Reiß.
Erbsen.
Rosinen.
Hechten.
Butter.
Citronen.
Mandeln.
gestreuter Käs-Kuchen.
krause Kuchen.
Mörßner-Kuchen:

Gebachene
Stern-Kuchen.
Aufflauff, auf unterschiedliche Art.

Sultzen auf gemeine Art.
von Hünern.
Kalbs- und Hüner-Fleisch.
Ochsen-Füssen.
Hirschhorn.
Sardellen.
Fischen.
Forellen.
Hechten.
Krebsen.
Citronen.
gefüllten Citronen.
Pomerantzen.
Mandeln.
Zimmet.
Lebkuchen.
vielen Farben.
so erhoben.
Milch.
Eyern.
weiß von Farb.

Hamburger Milchschotten.

Schnee,

Safft von Citronen.
Cardobenedicten, so dürr.

Eingemachte Früchte und Wurtzeln:

Citronat.
Citronen, zusamt den Sauern.
Citronen, gefüllt.
Citronen-Kraut.
Pomerantzen gantz.
Pomerantzen- und Citronen-Schelffen.
Pomerantzen- und Citronen-Schelffen, trocken.
Ingber.
Muscaten-Nüsse.

Dorten von Butter, auf unterschiedliche Arten.

Butter und süssen Teig, auf mancherley Arten.
kleine, von Butter und anderen süssen Teig.

Fleisch.
Marck.
Eyern, auf mancherley Weise.
Eyer-Käs.
Speck.
Lebern.
Lungen.
Nieren.
Fischen.
Krebsen.

Dorten von Mandeln, auf vielerley Arten.

Mandeln, so weiß.
Mandeln, so gelb.
Mandeln, so schwartz.
Mandel-Brod.
in einer Schüssel.
Zimmet.
gerührter.
Heffen.
Käs.
Citronen.
Datteln.
Feigen.
Prinellen.
Zibeben.
Rosinen.
Weinbeeren oder Corinthen.
Brod.
Brod und Mandeln, so schwartz.
Rocken-Brod.
Reiß.
Früchten.

Mayen-Dorten von sogenannten Mayen-Kraut.

Ollapotrid-Dorten von eingemachten-Wurtzeln.

Krafft-Dorten.

Gehäck-Dorten.

Dorten

Dorten auf Französische Art / von gezogenen Teig.

Neapolitanischer Dorten.

Gollatschen mit Mandeln und Citronen.
mit Heffen.

Strudel von Zimmet.
Mandeln.
Krebsen.

Schlangen von Butter.
Mandeln.

Gefüllte Zweiffels-Strick.

Zucker-Werck.

Marzepan-Zeug.
Ausgestochene Blumen, mit Eiß-Spiegel.
Ausgestochene Blätter.
Galanterie-Brod.
Marzepan oder Rauten.
Krafft-Marzepan.
Gleissende Marzepan.
Marzepan von Muscaten-Zeug.
Niederländische Marzepan.
Gefüllt Marzepan.
Mackaronen.
Gefüllte Mackaronen.
Candirte Muscheln.
Magen-Confect.
Braun-gebachene Welsche Nüsse.
Braun-gebachenes hohles Zucker-Werck.
Braun-gebachenes flaches Zucker-Werck.
Pfifferlinge von Mandeln.
Gebachene Eyer von Mandeln.
Westphälische Schüncken.
Cervelate oder Welsche Würste.
Gebratene Hüner.
Gefüllte Hüner.
Gebratene Vögel.
Schnecken.
Heringe.
Haasen.
Blau-gesottene Fische.
Gefüllte Fischlein.
Krebse.
Nierlein.
Bratwürste.
Buchstaben.
Bretzeln von Marzepan-Zeug.
Bretzeln von Mandeln.
Spanische Bretzeln.
Eyer-Ringe.
Spulen.
Sprützen-Küchlein.
Muscatzinen.
Maultaschen.
Hasen-Oehrlein.
Pasteten-Brod.
Honig-Brod.
Weisses Brod.
Schwartzes Brod.
Bauern-Brod.
Moscowiter-Brod.
Englisches Brod.
Schwedisches Brod.

Spanisches Brod.
Braunes Lebzelten-Brod.
Muscaten-Brod.
Muscaten-Brod mit Mandeln.
Gelbes Muscaten-Brod.
Dotter-Brod, auf vielerley Art.
Zimmet-Dorten-Brod.
Mandel-Brod, auf mancherley Art.
Pinien- oder Pistazzien-Brod.
Ulmer-Brod.
Zwiebach auf Italiänische Art.
Klein geschnittenes Brod.
Pomerantzen-Brod.
Citronen-Confect.
Citronen-Brod.
Gefärbtes Citronen-Brod.
Langes Brod.
Zucker-Brod.
Tauben.
Hirschen.
Leipziger Lebkuchen.
Nürnbergische Lebkuchen.
Weisse Mandel-Lebküchlein.
Zucker-Biscoten.

Mandel-Biscoten.
Spanische Biscoten.
Runde Biscoten.
Bisam-Plätzlein.
Anis-Plätzlein.
Fenchel-Plätzlein.
Mandel-Plätzlein.
Pfeffer-Nüßlein.
Hippelein oder Hohlhippen.
Hobel-Späne.
Nonnen-Kräfflein.
Schlangen von Marzepan-Zeug.
Mandel-Kräntze.
Pistazzien-Biscoten.
Zimmet-Lebzelten, mit Citronen.
Citronen-Lebzelten.
Mandel-Lebzelten, von Citronen.
Krafft-Grieben oder Morsellen.
Citronen-Morsellen.
Geröschte Mandeln.
Zimmet-Mandeln.
Aufgelauffener Bisam-Zucker.
Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen.
Taback-Rollen.

Zwey unpeisen.

Im Oel gebache-
ne Forellen.
pag. 105.

Brieß-Raſiolen.
525.

Rc.

Brieß-Raſiolen.
525.

Im Oel gebachene
Forellen 105.

Citronen- oder Aepf-
fel-Sultzen.
778. und 783.

Auſtern. 188. oder
zum Abwechſeln
Schnecken in einer
Sardellen-Brüh.
514.

R

Auſtern. 188.
oder
zum Abwechſeln
Schnecken in ei-
ner Sardellen-
Brüh. 514.

Citronen oder
Aepffel-Sul-
tzen.
778. und 783.

Eine

Spanisches Brod.
Braunes Lebzelten-Brod.
Muscaten-Brod.
Muscaten-Brod mit Mandeln.
Gelbes Muscaten-Brod.
Dotter-Brod, auf vielerley Art.
Zimmet-Dorten-Brod.
Mandel-Brod, auf mancherley Art.
Pinien- oder Pistazzien-Brod.
Ulmer-Brod.
Zwiebach auf Italiänische Art.
Klein geschnittenes Brod.
Pomerantzen-Brod.
Citronen-Confect.
Citronen-Brod.
Gefärbtes Citronen-Brod.
Langes Brod.
Zucker-Brod.
Tauben.
Hirschen.
Leipziger Lebkuchen.
Nürnbergische Lebkuchen.
Weisse Mandel-Lebküchlein.
Zucker-Biscoten.
Mandel-Biscoten.
Spanische Biscoten.
Runde Biscoten.
Bisam-Plätzlein.
Anis-Plätzlein.
Fenchel-Plätzlein.
Mandel-Plätzlein.
Pfeffer-Nüßlein.
Hippelein oder Hohlhippen.
Hobel-Späne.
Nonnen-Kräfflein.
Schlangen von Marzepan-Zeug.
Mandel-Kräntze.
Pistazzien-Biscoten.
Zimmet-Lebzelten, mit Citronen.
Citronen-Lebzelten.
Mandel-Lebzelten, von Citronen.
Krafft-Grieben oder Morsellen.
Citronen-Morsellen.
Geröschte Mandeln.
Zimmet-Mandeln.
Aufgelauffener Bisam-Zucker.
Spieß-Kuchen oder Prügel-Krapffen.
Taback-Rollen.

Zwey unpeisen.

Im Oel gebachene Forellen. pag. 105.

Brieß-Raffolen. 525.

Re.

Brieß-Raffolen. 525.

Im Oel gebachene Forellen 105.

Citronen- oder Aepfel-Sultzen. 778. und 783.

Austern. 188. oder zum Abwechseln Schnecken in einer Sardellen-Brüh. 514.

Re

Austern. 188. oder zum Abwechseln Schnecken in einer Sardellen-Brüh. 514.

Citronen oder Aepffel-Sultzen. 778. und 783.

Hasterey

) oder Hornung/

von

nal aufzutragenden Schüsseln.

: Tracht.

Ollapatrid. 498.

Capern-Salat. 323.

Lamms-Viertel. 282.

Capaunen. 259.

Mandel-Raſiolen. 699.

Krebs-Paſtetlein. 240.

Ruppen in einer Schüssel gekocht. 158.

---

e Tracht.

Mandelbiene-Körblein. 712.

Gefüllt, gedünstete Aepffel 635. Oder Austern. 188.

Wilde Tauben. 265.

Rebhüner, oder Hasel-Hüner. 264.

Hüner. 263.

Welsche Strauben, 661. oder Strauben-Kräntze. 663.

Sengelein oder Grundeln. 162.

Eine

Dreyßen.

Salm oder Lachs. 167.

Gefüllt-gebratene Briese. 524.

Schnepffen. 267.

Mandel-Dorten. 853.

Lamms-Viertel. 282.

Käß-Strützeln. 457.

Reb ner. 264

epffen. 67.

Gefüllt-gebratne Briese. 524.

n oder chs. 67.

-Strützeln. 657.

Lamms-Viertel. 282.

Mandel-Dorten. 853.

Eine

Gasterey

n April/

:r und dreyssig Speisen.

ıal aufgetragen werden.

te Tracht.

Junge Hüner. 263.

Mandel. Grundeln. 900.

Hasel-Hüner. 264.

Ollapatrid. 498.

Welsche Hanen. 254.

Gebratener Lachs. 171.

Spargel. 341.

Junge Gänse. 257.

Malvasier-Mus. 47. Oder Pfetter-Rüblein von Mandeln. 705.

ıte Tracht.

Wasser-Schnepfflein. 269.

Zibeben-Dörten. 866.

Spitz-Morgeln. 594.

:rten-alat. 144.

Rehzehmer. 252.

Gefüllte Krebse. 505.

Gefüllt-gebachene Citronen. 714.

Enten. 258.

Spritzen-Küchlein. 672.

Eine

auf einen Speisen/

So aber upt-Schüssel/

racht.

Junge Welsc
Hüner.
254.

eins/Käß.
05.
Schnecken.
13.

Wachteln.
000

Enten.
258.

Porten.

Krebse.
187.

Wer
Mus.

Barben.
108.

pter-
at.
4.

Hüner.
263.

Eine

ereh

h- Monat/

aufzutragenden Schüsseln/

t= Schüsseln.

ht.

Länglichte gebrenn= te Küchlein. 670. Oder Rosinwürst= lein. 697.

Hüner. 263.

Gefüllte Briese. 524.

en=)der alat.

Wildpret= Pasteten. 215.

Hecht in Capern. 116.

Aufgesetzte Wei= xeln in einer Schüssel. 633.

Warmer Spar= gel. 567. Oder gebratener Spar= gel. 568.

Troscheln. 270.

ıcht.

Welsche Wür= ste. 410.

Fincken. 272.

Gebachene Ci= tronen. 713.

erlein= Dor=

Hasen. 252.

Gänse. 257.

Kernbeisser. 900.

Boragen= Salat. 340. Oder Lac= tuck= Salat. 344.

Gebachene Grundeln. 164.

Eine

Neben-Schüsseln.

359. Puppen in Kief- oder
625. Gefüllt- gedünstete
257. Gänse.
949. Gefüllte Schlangen.
395. Gefüllte Morgeln.

ocken.
lfärbige Sulze.
.
gel.

Folget

359. 625.

341. 498.

265. 572.

572. 265.

498. 341.

625. 359.

Tracht neben hinum.

Tracht.

Schüsseln.

Pastetlein.
)pret von einem Hirschen.
er-Birn-Dorten.
n oder Hammen.

)üsseln. Neben-Schüsseln.

ı oder Prinelln. 252. Haasen.
ten. 404. Prisaden.
Schüssel wie ein Dor- 950. Gefüllte Mandel-Fisch.
594. Morgeln.
258. Wilde Enten.

Ordnung, auf die Tafel gesetzet den.

258.	594.	950.	404.	252.
D.	633.	407.	816.	239. 631.
660.	99.	863.	344.	681.

Eine

das andzig Schüsseln/

Welsche Hanen. 254.	Aalde Pasten. 223.	Hecht-Pasteten. 224.	Welsche Hahnen. 254.

Mistler. 270.	Qui 62	Troscheln. 270.	Zimmet-Sultzen 787. Oder Schart-Krantze. 676.

Cironen-Sultzen. 778. Oder Käß-Strietzeln. 657.	Tros 27	Mandel-Mus. 61. Oder Artischocken. 336.

Mistler. 270.

Eine

terey

Herbst-Monat/

aupt-Schüsseln/

reymal

selben auffetzen kan.

cht.

Gedünstcte Pfersiche. 626.

Fricasse. 437.

Hecht in sauren Kraut. 119.

Jungen. 372. oder Capaunen. 421.

acht.

alat mit yern. s.

Wasser-taucher-lein. 267.

Hasen Pasteten. 215.

Sardelln. 327. Oder Mandelfische. 950.

Reb-hüner. 264.

cht.

ilder veins-off.

Ca-paunen. 259.

Käß-Köhl. 575. Oder Gewollene Küchlein. 678.

Quitten-ten. 782.

Lerchen. 270. Oder Krebse. 187.

Eine

Vier uhten.

Capaunen. 259.

Forelln. 101.

Enten. 258. oder Waſſertaucherlein. 267. oder Mandel-Kräntze. 710.

Schneckenin Oel. 516.

Wännlein-Paſteten. 239.

Hüner. 263.

Eingen Spargl. 3

Enten. 258. oder Waſſertaucherlein. 267. oder Mandel-Kräntze. 710.

Forelln. 101.

Gesch Citro 33

Capaunen. 259.

Schneckenin Oel. 516.

Kr Bö

Hüner. 263.

Wännlein-Paſteten. 239.

Hüner. 263.

Schnecken in Oel. 516.

Eine

oder Mahlzeit/

im

Winter-Monat/

f einer

achten und achtzehen Speisen/

ehend.

Zweyte Tracht.

Model-Küchlein. 690.
Oder Austern. 188.

Rebhüner. 264.

Krammets-Vögel oder Troscheln. 270.

Citronen und Pomeranzen-Salat. 332.

Prinellen. 631.

Im Oel. 516. oder Butter gebratene Schaafen. 514.

Schnepffen. 267.

Hasard-Küchlein. 648.
Oder Austern. 188.

Gebratene Quitten mit Zucker. 260.

Eine

Getränckte Tauben. 266.

Quitten. 629.
Forellen in Oliven. 104.
Oder gebraten in Oel. 105.
Capern. 353.
Blauer Violin-Essig. 333.

Citronen. 0.

Oliven. 0.

Schweins-Wildpret. 000.

Gurcken, oder Kimmerlinge. 352.

Knackwürste oder Welsche Würste. 410.

Welsche Hahnen. 254.

Erste Abtheilung

Wilde Geflügel

Pasteten

Gänse. 269.

Enten. 274. Oder Blat- oder Strähfleln. 698.

Gänse-Pfeffer. 267.

Dabey ist

Welsche Hahnen. 259.

Welsche oder Welsche Würste. 410.

Pasteten 211.

364.

gleich

ihr

Cille

1061

Mahlzeit
auf eine runde Tafel/
zutragenden Fasten-Speisen.

Zweyte Tracht.

Mandel-Rafioln. 700.

Gardelln. 327.

Gesülzte Krebse. 505.

Gebickt/gebratene Karpffen. 146.

Frische Salmen/ Oder Lax. 167.

Pirsinge in Cappern. 151.

Gebey-Brandts Hünlein. 702.

Gebackene Krebs. 159.

Krebs-Butter. 502.

Eine

Ein

Von Sechs und Schüsseln.

Gefüllte Mandel-
Fische. 950. Oder
Kohl-Hechtlein.
132.

Fisch-Ro-
gen-Sup-
pe. 11.

Sulz
Grun
7

Fisch-Ro-
gen-Sup-
pe. 11.

Grundeln.
163.

andel-
Oder
lein.

Krebs-Pastetlein.
240.

Gefüllt-gebra-
tener Hecht.
124.

Gefüllt-gebra-
tener Hecht.
124.

Mandel-
Grundeln.
000.

Ein

in Modell

von

ley Collationen.

Zweyte Tracht.

Gebachen-gefüllte Welsche Nüsse. 901.

Zucker-Bretzeln. 907.

Mandel-Blent Körblein. 712.

Spieß-Kuchen. 979.

Hobelspäne. 945.

Muscatinen. 916.

Küchlein.

Eltronen-Brod. 930.

Weiße Mandel- Lieb-Küchlein. 934.

Pfeffer-Küchlein. 943.

anzustellMahl.

den,

264
207
101
000

254
251
233
217

Folgetzen.

264. 207. 10 217. 254.

Auerhanen; oder Capaunenen. 902.
Ollapotrid - Pasteten. 64.
Schweinen Wildpret; Penen. 902.

Zweyte

e Richt.

Quitten 629. und 816.

Hasen. 252.

Morgeln. 594.

eins-Kopff. leibt von der Richt stehen.

Mandel-Krantz. 710.

Welscher. Hahn. 254.

Gebratene Capaunen. 259.

Krammets-Vögel. 270.

Wilde Enten. 258.

ewechselt werden, mit Gebratenen Aal. 99.
— — — Austern 190.
— — — Käß-Küchlein 655.

Um den Schüssel-Rand Schart-Kränzlein. 676.

Den

Folgerden.

264. 163. 206. 2[illegible]0. 215. 163. 264.

Zwechslen.

629. 816.
270. Kr[illegible] in einer Schüssel.
259. Cap[illegible]
853. Ma[illegible]
252. Has[illegible]
327. Sa[illegible]
258. Wil[illegible]

[illegible]t.

629. 270. 2[illegible]9. 270. 629.

Ein

ühlings-Zeit
veytägiges Hochzeit-Mahl.
tragen werden,
von vier und zwantzig Personen,
gende
Schüsseln.

Zum Auswechseln.

o. Braungebachenes.
9. Pomerantzen-Salat in zweyen Schüsseln.

oo. Braungebachenes.
iung, auf die Tafel gesetzet werden.
05. 264. 101. 251. 267. 254.

: Richt.

Aal: 99. Junge Hüner. 263. Hasen. 252.

alm. Welscher Han. Mandel-Stuck.
57. 254. 710.

Wasser-Schnepffen. 269. Spargel. 341. Junge Gänse. 257.

ausgewechselt werden, mit Krebsen. 187.
— — — — Käß-Küchlein. 655.

Den

onen,

264. Kel.
108. Bame Früchte.
209. Wa
254. Weeten.
407. Sch
000. Einbhüner gebraten.
164. Geb

Fet werden.

264. 108. 20 1. 900. 215. 108. 266.

Neben-S

263. Junge Hüne
269. Schnepfflein
257. Gänse.

Neben-Schüsseln.

904. Marzepan-Vögel.
341. Spargel.
258. Wilde Enten.

Foltzet werden.

263. 257. 263.
252.
904. 341. 904.

Ein

ters-Zeit
ntägiges Hochzeit-Mahl.
n werden,
vier und zwantzig Personen,

üsseln.

st.

lapo-	Welsche-	Forelln.	Capaun-	Rebhü-
-Pa-	Hüner.	101.	nen-Pa-	ner.
ten.	254.		steten.	264.
3.			206.	

elt werden, mit Lerchen 250.

— — Braun-gebachenen. 900.
— — Schweins-Kopff. 365.
— — Braun-gebachenen. 900.

ht.

Beschraubte	Wilde	Troscheln.	Capaunen.
Citronen.	Enten.	270.	259.
332.	258.		

Mandel-
Krantz.
710.

Bassers	Hasen.	Krebse.	Gebratener.
nepfflein.	252.	187.	Aal.
269.			99.

l ausgewechselt werden mit Küchlein.

Dett

Erst.
264. Rebhühnchüsseln.
97. Gesotte
206. Welsche
251. Rehe:S
109. Hechte. es in zweyen
254. Welsche
215. Hasen:P
335. Fächer:S
407. Schund
206. Capaun

Folgeden.
264. 97. 6. 264.

Zwyseln.
269. Wasser
99. Gebrat hocken:Böden auf
259. Capaun
870. Weichs eln.
252. Hasen.
270. Trosche
258. Wilde
950. Gefülle
254. Welsch

Folgeden.
269. 99. 2 99. 269.

Ein

)erbst-Zeit
weytägiges Hochzeit-Mahl.

:tragen werden,
von vier und zwantzig Personen
gende
Schüsseln.

Richt.

Capaun-en-Pa-teten. 206.	Rehe-Schle-gel. 251.	Welsche Hüner. 254.	Schnepf-fen Paste-ten. 209.	Forelln. 101.	Reb-hüner. 264.

hselt werden, mit Lerchen. 270.
- — — gefüllten braun-gebachenen Weintrauben. 902.
- — — Schweins-Kopff. 364.
- — -- gefüllten braun-gebachenen Weintrauben. 902.

e Richt.

Haas 252.	Quitten. 619.	Mandel-Krantz. 710.	Krammets-Vögel. 270.

)mat-lat. 9.		Welscher Hahn. 254.	
Wassertau-cherlein. 267.	Capaunen. 259.	Aal. 99.	Schnepffen. 267.

ausgewechselt werden, mit Küchlein.

Den

...en,

...chseln.

264. Rebhüner.
109. Hecht in ein
256. Gebratener
222. Aal-Paste
270. Lerchen
254. Welsche H
251. Rehe-Sch
407. Schuncken.
000. Salat nach
164. Gebachene
233. Ollapotrid
252. Rehzehmer
215. Hasen-Pas

Früchte in zweyen

Fwerden.

264. 109. 256. 215. 270. 109. 251.

Zum Auswechseln.

7. Malvasier-Mus in zweyen Schüsseln.
7. Gebachene Zibeben in der ersten Schüssel, und in der andern gebachene Strauben.

g, auf die Tafel gesetzt werden.

332. 254. 505. 267. 864. 270. 332. 258. 252.

Gemeine

Wolm,

Butter-gebachenes. 848.

Mägen und Leberlein. 519.

Gesottene Hüner. 419.

Gete Zun. 3

Gesottene Hüner. 419.

Mägen und Leberlein. 519.

Butter-gebachenes. 848.

Gebratene Hüner. 263.

Schnecken. 513.

Welscher Han. 254.

Hasen. 252.

Enten 258.

Kalbs-Brust. 278.

Tauben. 266.

Schweins-Braten. 287.

Gemeine

emeine
hlings = Hochzeit.
r Vier und zwantzig Personen
gen werden.

: Richt.

	Gesotkene Grundeln. 163.	Mägen und Leberlein. 519.	
icassée von ngen Hünern nd Geiß- Fleisch. 437.	Kalbs- Schlegel. 272.	Gedörrte Zungen. 373.	Fricassée von Jungen Hünern und Geiß- Fleisch. 437.
	Mägen und Leberlein. 519.	Gesottene Grundeln. 163.	

e Richt.

Schüsseln.
r Han.

Neben-Schüsseln.
266. Tauben.
678. Küchlein.

Viertel.

Ordnung, auf die Tafel gesetzet
rden.

678. 263. 286. 187.
257. 252. 254. 282. 257.
187. 266. 678. 286.

Gemeine

en

Gesottene Hüner. 419.

Gebr Hü 2

Welscher Han. 254.

Tau 2

Gesottene Brundeln. 163.

edörrte ungen. 373.

ägen und eberlein. 519.

Ha 2

Krebse. 187.

Enten. 258.

Schweins-Braten. 286.

Gesottene Hüner. 419.

Gänse. 257.

Gemeine

ine

ſt = Hochzeit.

ier und zwantzig Perſonen,

werden.

:icht.

Mägen und Leberlein. 519.

Troſcheln. 270.

Gedörrte Zungen. 373.

Hirſch= Wildpret. 250.

Troſcheln. 270.

Gedörrte Zungen. 373.

Mägen und Leberlein. 519.

Geſottene Hüner. 419.

Richt.

Schart= Krantze. 676.

Gebratene Hüner. 263.

Schweins= Braten. 286.

Käß=Köhl. 275.

Gänſe. 257.

Haſen. 252.

Junge Welſche Hüner. 254.

Enten 258.

Gänſe 257.

Käß=Köhl. 275.

Tauben. 266.

Schart= Krantze. 676.

Schweins= Braten. 286.

Ein

aun,

Echt.

Forellu
blau gesotten.
101.

Geblätterte Küch-
lein. 682. oder ab-
gerührten Gogel-
hopffen. 746.

Nebiehner.
258.

Ollopäner.

Krebs mit harten
Eyern. 510. oder
Toback-Rollen.
983.

Calot von Enbi-
vien. 345.
und Sellery. 337.

Citronen
gelbüe
627.

Ein

er Tisch
nd zwantzig
ragenden Richten/
ahr durch zu haben sind.

Richt.

Fricassée von Tauben. 441.

Lerchen. 270.

Beuf a la mode 468.

Gehackte Hasen. 253.

Salat mit Fächern. 335. oder was vor einer beliebt.

Hecht in Sarbellen-Brüh. 109.

---

e Richt.

Krebs 187. oder gewickelt Kalbfleisch, wie ein Aal gebraten. 281.

Käß-Küchlein. 655. oder Spritzen-Küchlein. 672.

tunen.
9.

Enden. 258.

Bisquit-Dorten. 860.

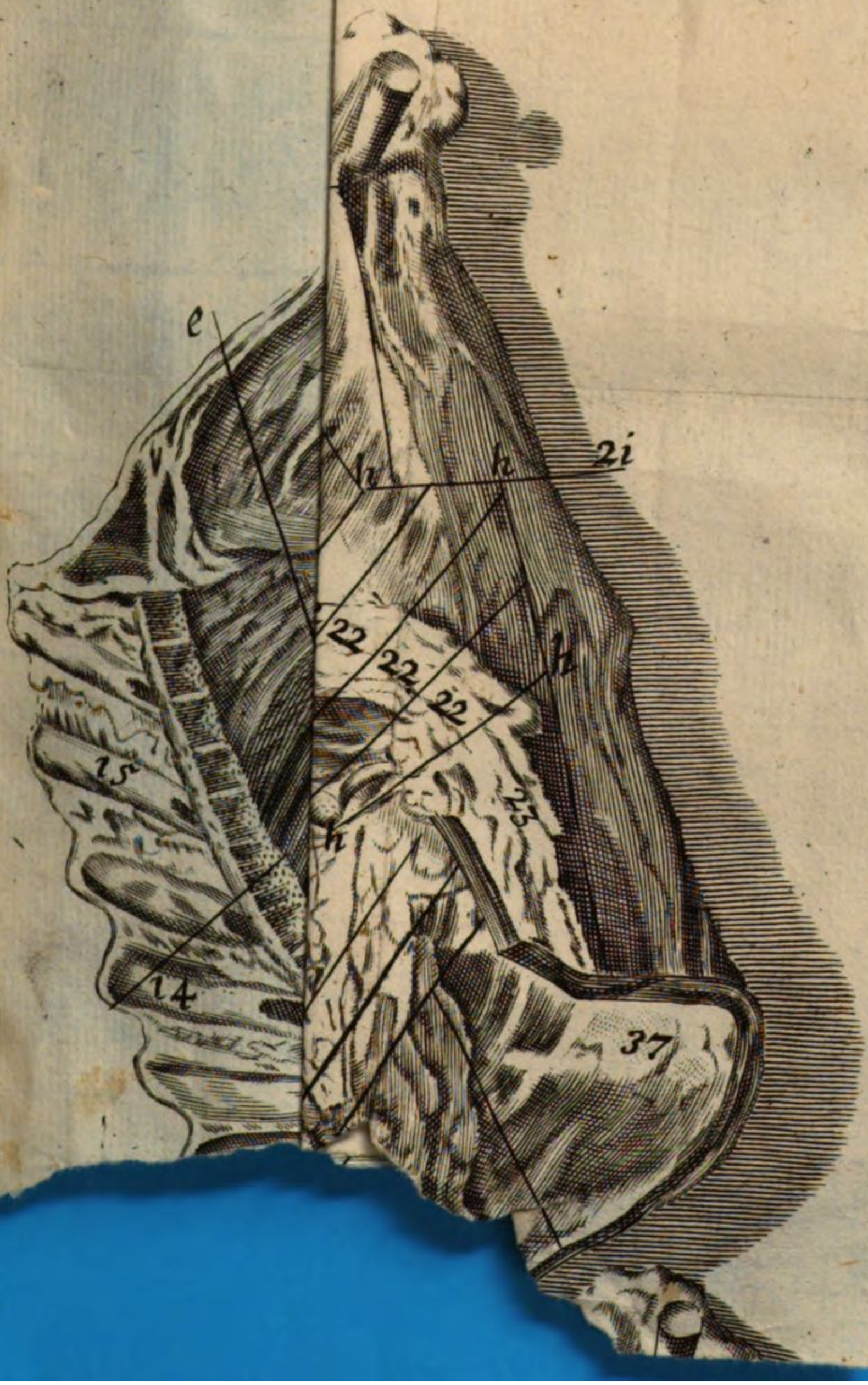
Brisade 404. oder gesottene Grundeln. 163.

Erklä-

Achsen.

zum 108. Blat.

C



Erklärung,

Der auf das deutlichste in Kupffer gestochenen Vorstellung, wie beydes ein Rind oder Ochs, und dann auch ein Kalb allhier in Nürnberg aufgehauen und zertheilet werden; Samt der Benennung eines jeden Stückes.

Aufhauung und Zertheilung des Ochsens.

Wenn das Eingeweide aus dem Ochsen genommen, und die Haut ausgearbeitet ist, so hänget man ihn auf, und lässet ihn ohngefehr vier und zwantzig Stunden lang hangen; Alsdann wird er in vier Viertel, nemlich in zwey vördere und zwey hintere zerhauen, wie in dem Kupffer zu sehen ist.

A. Das vordere Viertel inwendig.
B. Das vordere Viertel auswendig.
C. Das hintere Viertel inwendig.
D. Das hintere Viertel auswendig.

Von dem vördern Viertel auswendig B. wird
a. der Bug oder die Schulter abgelöset,
dann von dem Bug inwendig E.
2. Die Maus abgestochen, und von einer jeden Seite ein Stücklein Fleisch abgelöset.
3. Das Knie-Stuck abgeschlagen.
3.* Das Nahmen-Fleisch abgelöset.
4. Das weisse Stuck heraus geschnitten.
5. Die Bug-Röhre heraus gelöset.
6. Das Schauffel-Bein, unter dem weissen Stuck steckend, heraus gehauen.
2. Der Bug oder die Schulter äusserlich wird
7. in etliche Stücke, und das übrige vom vördern Theil, so um besserer Erläuterung willen absonderlich an der Figur F. zu sehen, in
b. zwey Theile zerhauen, da von diesem der eine Theil genennet wird
c. das Stuck unter dem Bug, und der andere
d. der Schild.

Von dem untern Bug c. wird
8. das Namen-Stuck herunter geschnitten,
9. das Druden-Stuck heraus gehauen,
10. das Hals-Stuck in etliche Theile zerhauen, und davon
11. das Stichfleisch abgeschnitten.
12. Die Vorbrust in etliche Theile zerschnitten.
13. Der fleischigte Brustkern nach der Quer voneinander geschnitten.

Vom Schild d. wird
e. das vördere Rieb-Stuck abgehauen, von welchem man
14. die vördere Riebe in vier oder weniger Theile, nach Belieben, und
15. die hohen Riebe gleichfalls in so viel Theile zu zerhauen pfleget.
f. Das Zwerg-Stück kommt aus dem Schild, welches wieder in zwey Stücke getheilet wird, nemlich in das
16. Hohe Zwerg-Stück, und in das
17. Niedere Zwerg-Stück, welche in etliche Theile, nach Belieben, zerhauen werden.
g. Von der Nachbrust wird gehauet
18. die Spitze, dann hauet man
19. die breiten Nachbrüste, und

20. die

20. die quellende Nachbrüste in etliche Stücke.

Von dem hintern Viertel inwendig C. wird

21. die Maus abgestochen, und von jeder Seite ein Stücklein Fleisch abgeschnitten.

h. Die Schale herab, und

22. in Stücklein gehauen.

23. Der Schalen-Nabel abgeschnitten, und hernach, wie an der besondern Figur C.* zu sehen,

24. der Lendbraten heraus geschnitten,

25. die runde Wurtzel herunter gehauen.

26. Der Spiegel-Riemen abgeschnitten.

27. Das Röhren-Bein, und

28. das Schlößlein-Bein heraus gehauen.

Das übrige vom hintern Viertel wird in zwey Stücke zerhauen, wovon das eine

k. das Hüfft-Stück, und das andere

l. das Arsch-Stück genennet wird.

Dann wird aus dem Arsch-Stück l. des hintern Viertels auswendig D.

29. der Schwantz herunter geschnitten und zerhauen.

30. Der Wurtzel-Riemen
31. Der ausgekörnte Riemen
32. Die beinigte Riemen
33. Die vördern Riemen

> abgeschnitten und abgehauen.

Endlich aus dem Hüfft-Stück k. des hintern Viertels äusserlich D. heraus gehauen

34. die Hüfft,
35. die Spanwüsten,
36. die Zwergwüsten,
37. der schlemme Nabel.

Zertheilung des Kalbs.

Nachdem ein Kalb in vier Viertel zertheilet worden, wie in dem Kupfer-Abdruck zu sehen, als nemlich:

A. Das vördere Viertel inwendig.
C. Das vördere Viertel auswendig.
D. Das hintere Viertel inwendig.
F. Das hintere Viertel auswendig.

So wird vom vördern Viertel auswendig C. abgehauen
1. der Rucken, (woraus man auch Rieblein hauen kan, wie die Figur B. zeiget.)
2. Die Hexe.
3. Das Krätlein.

Das übrige bleibet
4. die Brust.

Vom hintern Viertel inwendig D. wird abgehauen
5. die Hexe,
6. das Knödlein-Fleisch, so auch in zwey oder drey Theile, nach Belieben, zu Prisillen, der Länge nach, wie an der Figur E. zu sehen, kan zerschnitten werden.
7. Das Schlößlein,
8. der Nierbraten,
9. der Nabel.

Doch kan man auch das hintere Viertel nur in zwey Theile, nach Ausweiß der Figur F. zertheilen, nemlich
10. in einen Schlegel, und
8. den Nierbraten.

Verthei

A

Erſter

Erster Blatweiser/

oder

Register

über die in diesem

Koch-Buch

befindliche

Krancken-Speisen,

welche

Denen geneigten Leserinnen/ nach Beschaffenheit des Krancken und der Kranckheit, auszulesen freygelassen werden.

A.

Aal-Ruppen gedämpfft 158
gesotten 157. 158
in Kief- oder frischen Erbsen 159
in Wein-Brüh 160

Aepffel-Brüh 304
Dorten 867
Knödlein oder Klöslein 544
Kooch 89. 90
Mus 66. 67
Safft 800
Sultze 783. 784
Suppe 28

Agres-Brüh 311
Safft oder Verjus 801
Suppe 34
Alte Hüner zu sieden, davon man die Brüh trincken kan 419
Amarellen-Brüh 310
Angelegte Hüner 435
Aniß-Suppe 36
Apricosen-Dorten 866
Artischocken in Butter-Brüh 573
gebachen 570
gefüllt 572. 573

B.

Betonien- oder Gicht-Rosen-Safft 803. 804
Bier-Mus 50
Suppe 23. 24
Birn-Knödlein 544
Mus 67. 68
Biscuit-Dorten 860. 861
Blauer Veil-Safft 801. 802
Blumen-Köhl 575
Borretsch- oder Borragen-Suppe 34
Brey, siehe Mus.
Briese in Agerest-Brüh 523
in Butter-Brüh 522
gebachen 523. 648
gebraten 290
gefüllt 524
gesotten 520
Brieß-Knödlein 537
mit Eyerdottern 522
Rafiolen 525
Ragoust 521
Suppe 7
Brieß-Würstlein 530
Brod-Mus 77. 78
Brüh von Agerest 311
alten Hünern, zum trincken 419
Aepffeln 304. 305
Amarellen 310
Butter 98. 163. 478 514. 515. 522
Capern 303. 423
Citronat 151. 295. 296
Citronen 297. 298. 299 300
Erdbeeren 311
Fenchel 152
Granat-Aepffeln 301 302
Hagenbutten oder Hieffen 310
Hohlbeeren 311
Limonien 301
Majoran 483
Malvasier 155
Mandeln 308. 420. 421
Pomerantzen 300. 421 422
Prinellen 310
Reinfall, über Hüner 420
Rosinen 308
Rosmarin 312
Sardellen 109. 110
Wachholdern 312. 313
Weintrauben 306. 307 423
Weixeln 309
Zibeben 308
Brunkreß-Suppe 35

Buchweitzen-Mus oder Heydel-Brey 75
Butter-Blätter 846. 847
Brüh 98. 163. 478. 514. 515. 522
Dorten 843. bis 849
Knödlein 542
von Krebsen 243. 503

C.

Capaunen auf Böhmische Art 429
gedämpfft 431. 432
gefüllt 433
gesotten 417. 418. 419
in Agerest-Brüh 423. 424
in Capern-Brüh 423
in Citronen-Brüh 497
in Gehäck 428
in Granat-Aepffel-Brüh 301
in Limonien-Brüh 422
in Mandel-Brüh 420. 421
in Pomerantzen-Brüh 421. 422
in Reinfall 420
Knödlein 427. 536
Kooch 80
Mus 51
mit Nudeln 427
süß eingepickt 430
Sultze 763. 764. 766
Capern-Brüh 303. 423
Suppe 26
Cardobenedicten-Safft 802
Cardus, siehe Kardus.
Choccolaten-Suppe 17
Cibeben, siehe Zibeben.
Cichorien, siehe Wegwarten.
Citronat-Brüh 151. 295. 296
Mus 62
Citronen-Brüh 297. bis 300
Dorten 862. 863
Kuchen 755
Mus 63
Safft 799
Schalen in weisser Mandel-Sultze 780
Sultze 778
Suppe 25
Corinthen-Knödlein 545
Mus 66
Suppe 30

D.

Darteln-Dorten 864
Mus 65
Suppe 26
Dorten von Aepffeln 867
Biscuit 860. 861
von Butter 843. bis 849
Citronen 862. 863
Datteln 864
Eyern 849. 850
Feigen 865
Französische 883
von Früchten 879. 880
von gehackten Mandeln 882
gerührter 850. 851
von Johannes-Beerlein 873

Dorren Krafft-Dorten 882
von Kräutern 875
Krebsen 504. 505. 838
839
Lungen 842
Mandeln 853. bis 860
Marck 840
Marillen 867
Muscateller-Birnen 870
Ollapotrid 879
von Pferschingen 866
Prinellen 866
Quitten 864. 865
Ribes- oder Johannes-Beeren 873
Rosinen 866
Weixeln 870. 871
Zibeben 866
Zimmet 861. 862
Dotter-Mus 57

E.

Emmerlinge gebraten 272
Endivien 566
Erbsen-Suppe 38. 39. 40
mit Aal-Ruppen 159
Erdbeer-Brüh 311
Mus 69
Suppe 30
Erlitzen gesotten 165
Eurer von Eyern 612
Krebsen 502. 503
Eyer-Käs-Dorten 622. 849. 850
852
Dotter-Mus 57
Eyer-Dotter-Suppe 12. 13
Euter 612
gebachen 605
Gersten 57. 58
gehackte 58
gestürtzte 605. 606
Gras-Eyer 606. 607
Knödlein 541. 542
Kißlein 615
Plätze 617. 618. 619
in Schmaltz, so eingerührt 601. 602
in Schmaltz, so eingesetzt 603. 604
Suppe, oder Hader-Suppe 13
von gebachenen Eyern 14
oder Töpfflein-Suppe 14
von verlohrnen Eyern 14. 15
Wämmlein 614. 615
Würstlein 533. 615. 616

F.

Feigen-Dorten 865
gefüllt 719
Kooch 88
Mus 65
Fenchel-Brüh 152
Fincken gebraten 272
Forellen-Sultzen 771
Französischer Dorten 883
Fricassirt Lamms-Fleisch 439

Früchte gedünstet und gefüllet, wie selbige sämtlich am 625. und nachfolgenden Blättern zu finden sind.
in Zucker eingemacht und conservirt, sind beysammen am 808. und hernach stehenden Blättern anzutreffen.

G.

Gänß-Leberlein gesotten und gebachen 391
Gallerte, siehe Sulzen.
Garten-Hünlein 436
Köhl 581
Gebachene Briese 523. 648
Datteln 717
Eyer 605
Eyer, in einer Suppe 14
Krebse 188. 507. 508
Pirsinge 154
Pirsinge, in einer Brüh 154. 155
Gebrannte Suppe mit Mandeln und Rosinen. 43
Gebratene Briese 290
Emmerlinge 272
Fincken 272
Gegler 272
Geiß-Viertel 283
Haselhüner 264. 265
Hüner 262. 263
gefüllt 263. 264
wie Rebhüner 262
Krammets-Vögel 270
Gebratene Krebse 507
Lerchen 270. 171
in einer Brüh 271
Mistler 270
Rebhüner 264. 265
Troscheln 270
gespickt 270
Gedämpffte und gesottene Capaunen 431. 432
Hechtlein 125
Hüner 431. 432
Leber 385. 386
Prisillen 472
Rebhüner 445
Ruppen 158
Vögel 448
mit Weintrauben 449
Gefüllte Artischocken 572. 573
Briese 524
Capaunen 433
Feigen 719
Grundeln 164
Hüner 263. 264. 433. 434
Hüner mit Mandel-Milch 434
Krebse 505. 506
Suppe 7
Gehäck-Dorten 882
Gehackte Eyer-Gerste 58
Suppe 16
Gehackres Kooch 81
Geiß-Milch-Suppe 18
Geiß-Fleisch in einer Citronen-Brüh 298
eingepickt 491

Geiß-Fleisch gebraten 283
gedämpfft 491
Gekochte Zwetschgen 642
Genister oder Kuhnschroten 562
Geriebene Suppe 17
Gersten zu kochen 74
Schleim 75
Suppe 41
Gerührter Dorten 850. 851
Gestossenes Hüner-Mus 50
Gestürzte Eyer 605. 606
Suppe 15
Gesultzter Hecht 125
Gicht-Rosen- oder Betonien-Safft 803. 804
Glöslein, siehe Knödlein.
Granat-Aepffel-Brüh 301. 302
Safft 799
Gras-Eyer 606. 607
Göcker 617
Grünes Kooch 90
Grünes Kraut, siehe Spinat.
Grundeln blau gesotten 163
in Butter-Brüh 163
gebachen 164
gefüllt 164
gesotten 162. 163
Guter Kuchen mit Rosin 754
Gute Sultze für Krancke 765. 766

H.

Haber-Suppe 41
Hader-Mus 57
Suppe 13
Hagenbutten-Brüh 210
Mus 69
Suppe. 29
Hanff-Suppe 35
Haselhüner gebraten 264. 265
Hecht-Knödlein 534
Raffolen 527
Sultzen 772. 773
Hechtlein in Butter-Brüh 112
Capern-Brüh 116. 127
128
Citronen-Brüh 114
115
Erbsen-Brüh 120
Limonien-Brüh 115
116
Pomerantzen-Brüh 130
Rosmarin-Brüh 117
132
Heydel-Brey 75
Hertzlein-Köhl 580
Hieffen-Brüh 310
Mus 69
Suppe 29
Himbeer- oder Hohlbeer-Safft 800
Hirn-Knödlein 537
Mus 52
Hirschhorn-Sultze 768. 769. 770
Hohlbeer-Brüh 311
Hopffen-Suppe 37
Hüner angelegt 435
gebraten 262. 263
wie Rebhüner 262
gedämpfft 431. 432
gefüllt 263. 264. 433. 434
mit Mandel-Milch 434
gesotten 417. 418
davon man die Brüh trincken kan 419

Hüner in Agerest-Brüh 423. 424
Böhmischer Brüh 429
Capern-Brüh 423
Citronen-Brüh 297. 421
422
Eyerdottern 428
Gehäck 428
Granat-Aepffel-Brüh 301
302
Limonien-Brüh 422
Mandel Brüh 420. 421
Marck-Pasteten 205
Nudeln 427
Reinfall 420
Rosin-Brüh 308
Zibeben-Brüh 307. 308
Knödlein 427
Kooch 80
Leberlein-Kooch 80
mit Krebsen und Mandeln 263
Mus 50. 51
Raßiolen 526
süß eingepickt 430
Sultze 763. 764
Suppe 6
von Hüner-Beinen 6
Würstlein 532
Husten, eine Sultze dafür 767
Suppe dafür 23

J.

Johannes-Beerlein-Dorten 873
eingemacht
823. 824
Sultze 786
Suppe 30
Junge-Gans 396. 397. 398

K.

Kälber-Briese mit Eyerdotten 522
Ragoust davon 521
siehe Briese.
Käs-Köhl, siehe Blumen-Köhl.
Kalbs-Fleisch eingepickt 487
in Brüh 477
Agerest-Brüh 480
481
Butter-Brüh 478
Capern-Brüh 480
Citronen-Brüh 478
Gehäck 476
Kümmel-Brüh 489
Limonien Brüh 479
Maseran-Brüh
483
Rosmarin Brüh
482. 483
süsser Brüh 487
Knödlein 539
Pasterlein 236
Würstlein 532. 533
Kalbs-Füsse in Maseran-Brüh 400
Milchram-Brüh 400
süsser Brüh 401
Kardus 561
Keimlein 565
Suppe 36
Kief-Erbsen 563
mit Ruppen 159
Suppe 38
Rißlein von Eyern 615
Kindbetterin-Suppe 17
Knoblauch-Suppe 38
Knödlein von Aepffeln 544

Knödlein von Briesen 537
Butter 542
Capaunen 427. 536
Eyern 541. 542
Hechten 534
Hirn 537
Hünern 427. 536
Kalbs-Fleisch 539
Körbel-Kraut 546
Krebsen 535
Leberlein 537. 538
Mandeln 545
Marck 541
Semmeln 546. 547
Schnecken 535
Weinbeeren 545
Körblein-Kraut-Knödlein 546
Suppe 32. 33
Kohl- oder Krümm-Hechtlein 132
Kooch, grünes 90
so gehackt 81
krauß 85
von Aepffeln 89
Capaunen 80
Feigen 88
Hünern 80
Hüner-Leberlein 80
Krebsen 79. 80
Lungen 81
Mandeln 85. 86
Marillen 88
Nudeln 81
Quitten 88
Reiß 84
Weixeln 88
Zibeben 87
Zimmet 84
Kräfftige Suppe von Mandeln 27
für Krancke 27. 28
Kräuter-Dorten 875
Krafft-Dorten 882
Morsellen 973. 974
Mus 60
Nüßlein, siehe Pinien und Pistazzien.
Zeug-Pastetlein 244
Krammets-Vögel gebraten 270
Krauses Schüssel-Kooch 85
Krebs-Butter-Brüh 242
Dorten 504. 505. 838
839
Euter 502. 503
gebachen 188. 507. 508
gebraten 507
gefüllt 505. 506
gesotten 187
Knödlein 535
Kooch 79. 80
mit grünen Erbsen 509
mit Spargel 509
Mus 52
Pastetlein 240 bis 243
Raviolen 527. 528
Strudel 500. 501
Sultze 776
Suppe 9
Kuchen von Citronen 755
guter, mit Rosin 754
Mörßner, Weixel 753
von Reiß 752
von Weixeln 750
Küchlein von Pomerantzen 713
Kümmel-Suppe 37
Kuhnschroten 562

L.

Lactuck warm gekocht 566
Lamms-Fleisch eingepickt 487. 491
fricassirt 439
in Agerest-Brüh 480
Butter-Brüh 478
Capern-Brüh 480
Citronen-Brüh 478
Gehäck 476
Limonien-Brüh 479
Majoran-Brüh 483
Rosmarin-Brüh 482. 483
süsser Brüh 487
Leberlein von Gänsen gesotten und gebachen 391
Hünern, ein Kooch davon 80
Rafiolen davon 526
Suppe 7
Würstlein 532
Lebkuchen-Mus 49
Lerchen gebraten 270
in einer Brüh 271
Pasteten 214
Limonien-Brüh 301. 396. 479
Suppe 25
Linsen-Suppe 48
Lungen-Dorten 842
Kooch 81
Lungensucht, Sultze dafür 767

M.

Majoran-Brüh 400. 483
Suppe 31
Malvaster-Brüh 155
Mus 47. 48
Suppe 21
Mandel-Brüh 308
Dorten verschiedener Arten 853. bis 860
Knödlein 545
Mus 61. 62
Salse 357
Suppe, kräfftige für Krancke 27. 28
so gebrennt, mit Rosinen 43
Mangolt 581
Marck-Dorten 840
Knödlein 541
Pasteten, mit Hünern 205
Marillen-Dorten 840
Kooch 88
Maseran, siehe Majoran.
Maulbeere eingemacht 831
Safft 800
Maurachen 594
gefüllt 595
Meet-Suppe 23
Mistler gebraten 270
Mörßner-Weixel-Kuchen 753
Morgeln, siehe Maurachen.
Mus von Aepffeln 66. 67
Bier 50
Birnen 67. 68
Capaunen 80
Citronat 62

Mus von Citronen 63
Datteln 64. 65
Erdbeeren 69
Eyerdottern 57
Feigen 65
Hieffen oder Hagenbutten 69
Hünern 50. 51
so gestossen 51
Krebsen 52
Lebkuchen 49
Malvasier 47. 48
Mandeln 61. 62
Muscaten-Brod 63
Nudeln 57
Pflaumen 68
Pistazzien 60
Prinellen 68
Quitten 64
Reinfall 48
Reiß, in der Fleisch-Brüh 71
mit Mandeln 72
in der Milch 71
Rosinen 65
Schnecken 53
Sultzen 69
von Wein 48. 49
Weixeln 69
Zibeben 65
Zucker 59
Zwetschgen 68
Muscateller-Birn-Dorten 870
Muscaten-Brod-Suppe 20
Mus 63

N.

Negelein-Safft 805
Zucker 805
Nudeln über Capaunen oder Hüner 427
Kooch 81
Mus 57
Nuß-Schelffen-Safft 803

O.

Ochsen-Augen 605
Ollapotrid 498. 499. 500
Dorten 879
Pasteten 233. 234

P.

Pärschen, siehe Perschinge.
Panaden-Mus 77. 78
Pasteten in einer Schüssel 205
mit Lerchen 214
mit kleinen Vögeln 215
von Marck, mit Hünern 205
Pastetlein 236. 237. 238
mit Krebsen 240. bis 243
von Kalbs-Fleisch 236
von Krafft-Zeug 244
von Schnecken 240
Wännlein-Pasteten 239
Perschinge gebachen 154
in einer Brüh 154
gesotten 150. 151
in Citronat-Brüh 151

Perschinge in Fenchel-Brüh 152
Malvasier-Brüh 155
Petersilien-Suppe 35
Pfersching-Dorten 866
gedünstet 626
Sultzen 781. 782
Pflaumen-Mus 68
Pistazzien-Mus 60
Suppe 27
Pomerantzen-Brüh 130. 300
421. 422
Küchlein 713
Schalen, in weiser Mandel- 780
Sultzen 780
Sultzen 780
Zucker 805
Pomerantzen-Blüh-Eßig 323
Prinellen-Brüh 310
Dorten 866
Mus 68
Prisillen gedämpfft 472

Q.

Quicten-Dorten 864. 865
gedünstet 628. 629
Kooch 88
so aufgegangen 88
Mus 64
Safft 800
so gewürtzt 800
Sultzen 872. 873
Suppe 29

R.

Rafiolen von Briesen 525
Hechten 527
Hüner-Fleisch 526
Rafiolen von Hüner-Leberlein 526
Krebsen 527. 528
Schnecken 529
Ragoust von Kälber-Briesen 521
Rebhüner gebraten 264. 265
gedämpfft 445
in Aepffel-Brüh 304
Citronen-Brüh 300
Pomerantzen-Brüh 300
Sultzen 768
Reinfall-Brüh über Hüner 420
Mus 48
Suppe 20. 21
Reiß in der Fleisch-Brüh, mit Mandeln 71. 72
Kooch 84. 90
Kuchen 752
Mus in der Milch 71
Suppe 41
Ribes-Dorten 873
eingemachte 823. 824
Sultze 786
Suppe 30
Rosen-Safft 804
Zucker 806
Rosen-Wasser-Mus 50
Rosin-Brüh 308
Dorten 866
Kuchen 754
Mus 65
Suppe 30
Rosmarin-Brüh 312
Suppe 33
Ruppen gedämpfft 158
gesotten 157. 158
in Erbsen-Brüh 157
frischen oder Kief- Erbsen 159
Wein-Brüh 160

S.

Safft von Aepffeln 800
Agéres-Beeren oder Verjus 801
blauen-Veil 801. 802
Cardobenedicten 802
Citronen 799
Gicht-Rosen oder Betonien 803. 804
Granat-Aepffeln 799
Himbeer oder Hohlbeeren 800
Maulbeeren 800
Negelein 805
Nuß-Schelffen 803
Quitten 800
gewürtzt 800
Rosen 804
Weixeln 803
Sardellen-Brüh 109. 110
Sauerampffer-Suppe 34
Saurach, siehe Wein-Lägelein.
Schnecken gebraten 511
in Butter-Brüh 514
515
in Sardellen-Brüh 514
in einer Suppe 12
Knödlein 535
mit Eyern zugericht 518
Mus 53
Pastetlein 240
Rafiolen davon 529
Schüssel-Kooch, so krauß 85
mit Mandeln 84
Mus 55
Pastetlein 240
Schwaden-Mus 72
Schwindsucht-Sultze 791
Suppe 18. 23
Scorzonera 565. 566
Suppe 36
Seller-Suppe 33
Semmel gefüllt mit Krebsen 560
mit Vögeln 558
559
mit Weixeln 559
Knödlein 546. 547
Mus 77
Sengelein. 162
Spargel auf dem Rost gebraten 568. 569
gebachen 569
Suppe 37
warm zu kochen 567
Spinat 582
mit Krebsen 583
Strauben-Suppe 44
Strudel von Krebsen 500. 501
Sulze auf gemeine Art 759. bis 762
für Brust und Husten 767
für die Lungensucht 767
gute für Krancke 765. 766
von Aepffeln 783. 784
Capaunen 763. 764
Citronen 778
Forellen 771
Hechten 772. 775
Hirschhorn 768. 799
770
Johannes-Beeren 786
Krebsen 776. 777
Mandeln 777

Sulze von Nüssen 59
Pferschingen 781. 782
Pomerantzen 780
Quitten 782. 783
Rebhünern 768
Ribes-Beeren 786
vor Schwindsüchtige 791
von Zimmet 787. 788
789

Suppe von Aepffeln 28
Agerest 34
Aniß 36
Bier 23. 24
Borragen oder Borretsch 34
Briesen 7
Brunkreß 35
Capern 26
Choccolate 17
Cichorien 36
Citronen 25
Corinthen 30
Datteln 26
Erbsen 39. 40
so frisch sind 38
Erdbeeren 30
Eyern, so gebachen 14
gefüllt 7
gestürtzt 15
verlohren 14
15
Eyerdottern 12. 13
so gehackt 16
gerieben 17
Gersten 41
Haber 41
Hader-Suppe 13

Suppe von Hagenbutten 29
Hanff 35
Hieffen 29
Hopffen 37
Hüner-Beinen 6
Leberlein 7
Johannes-Beeren 30
Kief-Erbsen 38
vor Kindbetterin 17
von Knoblauch 38
Körblein-Kraut 32. 33
Krebsen 9. 10
Kümmel 37
Limonien 25
Linsen 40
Majoran 31
Malvasier 21
Mandeln 26
und Rosinen 43
kräfftige, für Krancke 27
28
Maseran 31
Meet 23
Muscaten-Brod 20
Petersilien 35
Pistazzien 27
Quitten 29
Rebhünern 6
Reinfall 20. 21
Reiß 41
Ribes-Beeren 30
Rosinen 30
Rosmarin 33
Sauerampffer 34
Schnecken 12
Scorzonera 36

Suppe vor Schwindsüchtige 18. 23
von Seller 33
Spargel 37
Strauben 44
verlohrnen Eyern 14. 15
Wegwarten 36
Keimlein 36
Wein 22. 23
Weinbeeren 30
Weixeln 28. 29
Weitzen-Bier 24
Zibeben 26
Zwiebeln 38

T.

Töpfflein-Suppe 14
Tritsch, siehe Aal-Ruppen:
Troscheln gebraten 270

V.

Viel-Safft, blauer 801. 802
Verlohrne Eyer-Suppe 14. 15
Hünlein 617
Ulmer-Gerste 74
Vögel gedämpfft 448
in Semmeln gefüllt 558
559
mit Weintrauben 449
Pasteten 215

W.

Wachholder-Brüh 312. 313
Wämmlein von Eyern 614. 615
Wännlein-Pasteten 239
Wegwarten 564. 565
Keimlein 565
Suppe 36
Wein-Brüh 160
Mus 48. 49
Suppe 22. 23
Weinbeerlein-Dorten 866
Knödlein 545
Mus 66
Suppe 30
Wein-Lägelein-Brüh 306
Weintrauben-Brüh 306. 307
423
Weixel-Brüh 309
Dorten 870. 871
Kooch 88
Kuchen 750
im Mörßner 753
Mus 69
Safft 803
in Semmeln gefüllt 559
Suppe 28. 29
Würstlein von Briesen 530
Eyern 533. 615
616
Hüner-Leberlein 532
Kalbs-Fleisch 532
533
vor Krancke 532
Wurtzeln in Zucker eingemacht, wie sie alle am 808. und hernach folgenden Blättern beysammen anzutreffen sind.

Z.

Zibeben-Brüh 308
Dorten 866
Kooch 87
Mus 65
Suppe 26
Ziegen-Milch-Suppe 18
Fleisch gedämpfft 491
eingepickt 491
Viertel gebraten 283
Zimmet-Dorten 861. 862
Kooch 84
Sultze 787. 788. 789
Zucker-Mus 59
von Negelein 805
Pomerantzen 805
Rosen 806
Zwetschgen gekocht 642
Mus 68
Zwiebel-Suppe. 38

Zweyter Blatweiser/
oder
Register
über die in diesem
Koch-Buch
befindliche
Fasten-Speisen.

Dabey zu erinnern, daß bisweilen zu der benennten Speise Fleisch-Brüh, deren man aber in der Fasten entbehren muß, erfordert werde; wie ingleichen auch vielmahls auf dem angezeigten Blat mehrere Speisen, die einerley Uberschrifft haben, zu finden, deren eine in- die andere aber ausser der Fasten dienlich: Es können jedoch selbige, vermittelst Weglassung der Fleisch-Brüh, und Zugiessung Weins und Wassers, nach eines jeden Belieben, ebenfalls zu Fasten-Seisen angewendet werden.

A.

Aal auf Französische Art 100
besonder zugericht 100
blau gesotten 96. 97. 98
eingemacht 98
Aal gebachen 100
gebraten 99
mit einer Brüh 99
gefüllt 100
in Butter-Brüh 98
Citronen-Brüh 96. 97

Aal

Aal in gelber Brüh 99
Petersilien-Wurtzeln 98
marinirt 101
Pasteten 223. 224
mit Austern 231
Aal-Ruppen, siehe Ruppen.
Aepffel-Blatten, so aufgelauffen 723
in Brod gebachen 666
Brüh 103. 304. 305
Dorten 867. 868
frisch gekocht 638
gebachen 722
gedünstet 637
gefüllt 635
geröstet 636
Knödlein 544
Kooch 89. 90
Latwerg 971
Mus 66. 67
Strauben 663. 724
Strützel 725
Sultze 783. 784
Suppe 28
Würstlein 725
Zelten 959
Agerest-Brüh 131. 311
Amarellen-Brüh 310
Angelegter Hecht 145
Armer Mann 91. 92
Artischocken in Oel gebachen 570
571
gebraten 571
Aufgegangene grosse Nudeln 553
Aufgegangenes Quitten-Kooch 88
Aufgelauffene Haasen-Oehrlein 691
Auflauff 756
Austern-Brüh 102
gebachen 189
gebraten 190
geröstet 189
Pasteten 230. 231
so in Fäßlein verführet werden 189
Tartuffeln- und Schnecken-Ollapotrid 500
von Fisch-Milch 191
von Krebsen 191
zuzurichten 188

B.

Barben zu sieden 108
Bauern-Knödlein 548. 549. 550
Bienen-Korb gebachen 713
Bier-Mus 50
Suppe 23. 24
Birn-Dorten 869. 870
Mus 67. 68
und Quitten gekocht 639
von Mandeln 711
Biscuit-Dorten 860. 861
Blatteise, siehe Halbfische.
Blau gesottene Aal 96. 97. 98
Forellen 101
Grundeln 163
Karpffen 135. 136
Blaues Mus 70
Brätlinge gebraten 598
Braten von Eyern 611
Braunes Mus 71
Braun-gebachene Früchte 900
Mandeln 709
Brexen gebraten 166. 167

Brexen gesotten 166
Brey, siehe Mus.
Bretzen gebachen 666
Bretzlein von Eyern 736
Zucker 736
Brod-Dorten 877 878
Brüh von Aepffeln 103. 304. 305
Agerest 131. 311
Amarellen 310
Austern 102
Butter 98. 112. 130
Capern 116. 127. 128
151
Chalotten 313. 314
Citronat 151. 295. 296
Citronen 96. 102. 114
115. 297. 298
Erbsen 120
Erdbeeren 311
Eßig 316
Fenchel 152
Französische 121
gelbe 99
von Granat-Aepffeln 301.302
Hagenbutten 310
Hohlbeeren 311
Knoblauch 104. 119
Lebkuchen 317
Limonien 115. 116. 137
Lorbeeren 131
Malvasier 155
Negelein 140
Niederländische 123
von Oel 105. 127
Oesterreichische 123
von Oliven 104. 304
von Petersilien 117
Pohlnische 121 122
Brüh von Pomerantzen 130
Prinellen 310
Rosinen 308
Rosmarin 117. 312
Sardellen 109. 110
Senff 133. 174
Stachelbeeren 311
so schwartz 139
so süß 430
Ungarische 140
von Wein-Lägelein 306
Weixeln 137. 309
Zibeben 307. 308
Zwiebeln 118. 125
139. 140
Butter-Brüh 98. 112. 130
Dorten 843. bis 849
Kuchen 754
Milch-Suppe 19
Schlangen 245. 886
so gefüllt 949
Semmel 742

C.

Cabliau zu sieden 187
stooven 187
den Schwantz davon zuzurichten 187
Capern-Brüh 303
über einen Hecht 116
127. 128
Suppe 26
Castanien-Dorten 872
mit Pomerantzen-Marck 643
Cervelate von Fischen 191
Lachs 192

Chalotten-Brüh 313. 314
Choccolat-Suppe 17
Cibeben, siehe Zibeben.
Citronat-Brüh 151. 295. 296
Mus 62
Citronen-Brüh 96. 102. 114
115. 297. 298
Dorten 862. 863
gekocht 625
Kooch 87
Kuchen 755
Mus 63
Sultze 778
Suppe 25
Copenhagenischer Dorten 849
Corinthen-Knödlein 545
Mus 66
Suppe 30

D.

Datteln-Dorten 864
Mus 65
Suppe 26
so gebachen 717
gedünstet 630
Dorten von Aepffeln 867. 868
Birnen 869. 870
Biscuit 860. 861
von Brod 877. 878
Butter 843. bis 849
Castanien 872
Citronen 862. 863
Copenhagenischer 849
von Datteln 864
Eyer-Käs 622. 852
Eyern 849. 850
Dorten von Feigen 865
Fischen 840
Französischer 883
Frucht 879. 880
Gehäck 882
gerührter 850. 851
von Hagenbutten 874
Heffen 851
Hohlbeeren 874
Johannes-Beeren 873
Käs 879
Körblein-Kraut 876
877
Kräutern 875
Krafft 882
von Krebsen 838. 839
Mandeln 853. bis 860
Marillen 867
Melonen 872
Neapolitanischer 862
von Nüssen 872
Ollapotrid 879
von Pfeben 872
Pferschingen 866
Prinellen 866
Quitten 864. 865
Reiß 878
Ribes-Beeren 873
Rosin 866
Ruben 874
Spinat 876
Stachelbeeren 874
Weinbeeren 866
Weintrauben 873
Weixeln 870. 871
Zibeben 866

Dorten von Zimmet 861. 862
Zisserlein 874
Zwetschgen 871
Dürre Aepffel gedünstet 637. 638
Dürrer Lachs gebraten 171

E.

Eingemachter Aal 98
Erbsen-Brüh 120
Kuchen 752
Erdbeer-Brüh 311
Mus 69
Erlitzen gesotten 165
Essen ein gutes, so man den faulen Haintzen nennet 737
von Krebsen, Spargel, und Morgeln 511
Eßige unterschiedlicher Arten 322 bis 327
Brüh 316
Euter von Eyern 612
Eyer auf Portugiesische Art 603
Braten 611
Bretzlein 736
Dorten 849. 850
eingesetzte 603. 604
Euter 612
gebachen 605
gefüllt 609
am Spieß gebraten 610
geröstet 611
gestürtzt 605. 606
halbierte 608
hart gesotten in Senff oder Mostart 608
Eyer in der Fasten 613. 614
Käs 620
Dorten 622. 852
gebachen 621
Krapffen 654
Mus 55
Knödlein 541. 542
Mus 56
Platz 617. 618. 619
Ringe gebachen 666
im Schmaltz, so eingerührt 601
602
mit Sardellen 602
Sultze 623. 797
verdeckte 612
Würstlein 533
Eyerwammen-Suppe 16

F.

Fasten-Suppe 11
Fauler Haintz, ein gut Essen 737
Feigen-Dorten 865
gebachen 718
gefüllt gebachen 719
Kooch 88
Mus 65
Fenchel-Brüh 152
Fisch-Dorten 840
Mus 51
Pasteten, was dabey in Acht zu nehmen 223
Rogen-Suppe 11
Sultze 770
Suppe 11
Forellen blau gesotten 101
geräuchert, in guter Brüh 107

Forellen grün gesotten 103
in Aepffel-Brüh 103
Austern-Brüh 102
Citronen-Brüh 102
Knoblauch-Brüh 104
Oel-Brüh 105
Oel gebachen 105
Oel gebraten 105
Oliven-Brüh 104
wie Orade zugerichtet 106
Pasteten 226
darinnen man die Fische mit den Gräten essen kan 227
wie Stockfisch zu blättern 104
Sultze 771
Französische Brüh über einen Hecht 121
Französischer Dorten 883
Fricassirte Schleyen 162
Frösche zu bachen 175. 176
Frucht-Dorten 879. 880
Früchte braun gebachen 900
gedünstet und gefüllet, wie sie sämtlich im zwölfften Theil am 625. und nachfolgenden Blättern zu finden sind.
in Zucker eingemacht und conservirt, sind im funffzehenden Theil pag. 808. und weiter hernach beysammen anzutreffen.

G.

Gallerte von Eyern 797
Gang-Fischlein zum Salat 173
in Oel und Eßig 173
Gebachene Aal 100
Aepffel in Brod 666
Artischocken 570. 571
Austern 189
Bienen-Korb 713
Bretzen 666
Briese in Oel 523
Eyer-Käs 621. 653
Eyer-Ringe 666
Feigen 718
gefüllt 719
Forellen 105
Frösche 176
Grundeln 164
Hechte 131
in Agrest-Brüh 131
Knoblauch 132
Lorbeer-Brüh 131
Heringe 175
Karpffen in Oel 148
Knödlein 551
Krebse in einer Brüh 188
Küchlein, wie selbige alle beysammen zu finden 645
Laiblein 668
Mandeln und Rosin 717
Neunaugen 165
Perschinge 154

Gebachene Pferschinge gefüllt 721
Ruppen 159
Schnecken 682
Spargel 569
Strauben-Krantz 662
Wegwarten 733
Gebachenes mit Feigen 718
Gebrannte Mandel- und Rosin-Suppe 43
Mehl-Suppe 42
Wasser-Suppe 42
Gebratene Aal 99
mit einer Brüh 99
Artischocken 571
Brexen 166
Eyer am Spieß 610
Ragoust davon 602. 603
Forellen 105
Hausen 150
Hechte 126
gefüllt 130
in Oel 126
in Pomerantzen-Brüh 130
kalt zu essen 130
mit Austern 129
mit Butter 130
mit Capern 127. 128
zum Salat 130
Heringe 174
Karpffen 146. 147
Krebse 507
Lachs, so frisch 171
Lachs, so dürr 171
Neunaugen 165. 166
Perschinge 153
Gebratene Picklinge 172
Ruppen 160
Schleyen 162
Spargel 568
Stockfisch 184. 185
Gedämpffte Karpffen 143
Hausen 149
Schleyen 161
Gefüllte Aal 100
Eyer 609
am Spieß gebraten 610
Grundeln 164
Hechte 124
auf Welsche Art 124
Heringe 174
Karpffen in einem Ragoust 145
Semmeln 556. 557
Stockfische 185. 186
Gehackter Hecht 123
Gebackres Kooch 81
Gebäck-Dorten 882
Geiß-Milch-Suppe 18
Gekochte Citronen 625
Pomerantzen 625
Zwetschgen 642
Gelbe Brüh über Fische 99. 142
Rüblein 705
Geräucherte Forellen 107
Gerben- oder Heffen-Strauben 662
Geröstete Austern 189
Eyer 611
Kirschen 634
Gerührter Dorten 850. 851
Gesaltzener Hecht in Mostart oder Senff 133

Gesal-

Gesaltzener Hecht in Oel gebraten 135
Geschabter Karpff 145
Gesottene Brexen 166
Lachs 170
Picklinge 171
Gespickte Heringe 175
Karpffen 146
Gestürtzte Eyer 605. 606
Gesultzter Hecht 125
Gewickelter Hecht 113
Gogelhopffen 746. bis 750
Gollatschen mit Heffen Mandeln und Citronen 884
Granat-Aepffel-Brüh 301. 302
Gras-Eyer 606. 607
Grieß- oder Grütz-Knödlein 547
in der Milch 73
Grüne Eyer 606. 607.
Grün gesottene Forellen 103
Perschinge 103
Grünes Kooch 90
Mus 70
Grundeln blau gesotten 163
gebachen 164
gefüllt 164
gesotten 162
Guter Kuchen 751. 753
mit Rosin 754
Gutes Gebachenes 670

H.

Haasen-Oehrlein, so aufgelaufen 691
Haber-Suppe 41
Hader-Mus 57
Hagenbutten-Brüh 310
Dorten 874
Mus 69
Suppe. 29
Halbfische in Erbsen-Brüh 177
auf Holländisch 179
zu wässern 176
Hausen gebraten 150
gedämpfft 149
in Meer-Rettig oder Green 149
Knopff 149
Pasteten 229
Hecht angelegter 145
auf dreyerley Art zuzurichten 129
auf Französische Art 121
gebraten, mit Austern 129
gefüllt 124
auf Welsche Art 124
gewickelt 113
in Austern-Brüh 102
Butter-Brüh 112
Capern-Brüh 116
Citronen-Brüh 114. 115
Erbsen-Brüh 120
Spanischer Brüh 128
mit Heringen 111
Schlangen-weiß 113
zerzupfft in Raum- oder Kern-Brüh 128
gebachen 131
in Agerest-Brüh 131
Knoblauch 132
Lorbeer-Brüh 131
gebraten 130

Hecht gebraten in Butter 130
mit Capern 127. 128
gefüllt 124. 130
kalt in einer Brüh 130
in Oel 126
Pomerantzen-Brüh 130
gehackt 123
gesaltzen, in Senff oder Mostart 133
in Oel gebraten 135
gesultzt 125
in Knoblauch-Brüh 119
mit Krebsen 111
mit Limonien 115. 116
mit Meer-Rettig und Mandeln 117
auf Niederländisch 123
in Oel gesotten 112
auf Oesterreichisch 123
Hecht-Pasteten 224
in Petersilien-Brüh 117
auf Pohlnisch 121. 122
in Rosmarin-Brüh 117
mit Sardellen 109
in sauern Kraut 119
wie Stockfisch zu blättern 111
in einer Sultze 772. 773
so übergeblieben, zuzurichten 135
in Ungarischer Brüh 120
in Zwiebel-Brüh 118
Hecht-Kuchen 754
Suppe 10
Heffen-Dorten 851
Knödlein 543. 554. 555
Knopff 552
Heffen-Strauben 662
Herbst-Mus 55
Heringe gebachen 175
gebraten 174
gefüllt 174
gespickt 175
in Oel und Eßig 175
in Senff-Brüh 174
Hieffen-Brüh 310
Dorten 874
Mus 69
Suppe 29
Hirn-Mus 52
Hirß-Mus in der Milch 72. 73
Hohlbeer-Dorten 874
Hohlbeer- oder Erdbeer-Mus 69

J.

Johannes-Beerlein-Dorten 873
Krapffen 702
Sultzen 786

K.

Kachel-Mus 56
Käs-Dorten 879
Kuchen 751
Kalte Schleyen 162
Karpffen blau gesotten 135. 136
in Citronen-Brüh 136
gebachen aus Oel 148
Schmaltz 148
gebraten 146. 147
gedämpfft 143
gefüllt in Ragoust 145
geschabt 145

Karpffen gespickt 146
in Limonien-Brüh 137
Negelein-Brüh 140
Pasteten 225
darinnen man die Fische mit den Gräten essen kan 227
in süsser Brüh 141. 142
schwartzer Brüh 141
Ungarischer Brüh 140
Weixel-Brüh 137
Zwiebel-Brüh 139
140
wie einen Aal gebraten 148
Kern-Suppe 18
mit Mandeln 18
Kirsch-Kuchen 753
Semmel 633
Kirschen geröstet 634
Klippfisch in Butter-Brüh 186
mit Kümmel 186
Knoblauch-Brüh 104. 119. 132
Knödlein von Aepffeln 544
von Eyern 541. 616
gebachene 551
von Grieß oder Grütz 547
Heffen 543. 554. 555
Mandeln 545
Schmaltz 542
Weinbeeren oder Corinthen 545
Knopff von Haasen 149
Kooch von Aepffeln 89. 90
Citronen 87
Feigen 88
Kooch gehacktes 81
grünes 90
krauses 85
von Krebsen 79. 80
Mandeln 85. 86
in einer Schüssel 84
Marillen 88
Milch 82
Nudeln 81
Pistazzien 87
Quitten 88
so aufgegangen 88
Reiß 84. 90
Rosen 90
Schmaltz 83
Wasser 82
Weixeln 88
Zibeben 87
Zimmet 84
Körblein-Kraut-Dorten 876. 877
Kräuter-Dorten 875
Krafft-Dorten 882
Krafft-Nüßlein, siehe Pistazzien.
Krafft-Zeug-Pastetlein 244
Krapffen von Eyer-Käs 654
Johannes Beeren 702
Lebkuchen 702
Quitten-Latwergen 702
Krausse Semmeln 555
Krausses Schüssel-Kooch 85
Kraut saures mit Oel 588
weisses im Kern 586
Krebs-Dorten 838. 839
gebachen 188

Krebs gebachen in einer Brüh 188
gebraten 507
gefüllt 505. 506
gesotten 187
in Pfannen-Kuchen 620
in Nudeln 511
Kooch 79. 80
mit harten Eyern 510
Pasteten 226
Pastetlein 241
Strudel 886
Sultze 776 777
Suppe 9
mit gefüllten Krebs-Nasen 10
mit Milch und Mandeln 10
von Wein 9
Kressen gesotten 164
Kuchen ein guter 751. 753
mit Rosin 754
im Mörßner 753
von Weixeln 753
von Butter 754
Citronen 755
Erbsen 752
Hechten 754
Käs 751
Kirschen 753
Mandeln 755
Reiß 752
Weixeln 750
Stern-Kuchen 755
Küchlein von Pfifferling 691
Pomerantzen 713
Semmeln 667
Kugel-Küchlein 672

L.

Lachs dürr gebraten 171
frisch gebraten 171
gesotten 170
in Lebkuchen-Brüh 170
Pohlnischer Brüh 170
kalt zu essen 171
zu mariniren 170
Pasteten 230
Laiblein zu bachen 668
Laperdan 179
Lebkuchen-Brüh 317
Krapffen 702
Mus 49
Limonien-Brüh 115. 116. 137
Linsen-Suppe 40
Lorbeer-Brüh 131

M.

Malvasier-Brüh 155
Mus 47. 48
Suppe 21
Mandeln braun-gebachene 709
Dorten 853. bis 860
Knödlein 545
Kooch 85. 86
Kuchen 755
mit Meer-Rettig über Fische 117
Mus 61. 62
Raßolen 699. 700
Schlangen 887
Strudel 886
Suppe 22. 26. 27

Mandel-Suppe, gebrennt mit Rosin 43
und Rosin zu bachen 717
Marillen-Dorten 867
Kooch 88
Marinirter Lachs 170
Mayen-Mus 53
Meer-Rettig oder Green über Fische 117
Meet-Suppe 23
Mehl-Brey 59
Knödlein 547. 548
Suppe, so gebrennt 42
Melonen-Dorten 872
Milch-Kooch, mit und ohne Mandeln 82
mit Reiß 71
Sultze 796
Möhren, siehe Ruben.
Mörßner-Kuchen 753
Weixel-Kuchen 753
Morgeln-Suppe 31
so süß 719
Mostart-Brüh 133. 174
über gesaltzene Hechte 133
Müschelein zu braten 191
zu stooven 191
zuzurichten 190
Mus von Aepffeln 66. 67
Bier 50
Birnen 67. 68
blaues 70
von Citronat. 62
Citronen 63
Datteln 64. 65
Erdbeeren 69
Eyern 56
Mus von Eyer-Käs 55
Feigen 65
Fischen 51
Grieß oder Grütz, in Milch 73
grünes 70
Hader-Mus 57
Herbst-Mus 55
von Hieffen oder Hagenbutten 69
von Hirß 72. 73
Kachel-Mus 56
von Lebkuchen 49
von Malvasier 47. 48
von Mandeln 61. 62
Mayen-Mus 53. 54
von Mehl 59
Muscaten-Brod 63
Nudeln 57
Pflaumen 68
Pistazzien 60
Prinellen 68
Quitten 64
Reinfall 48
Rosen-Wasser 50
Rosinen 65
Schnecken 53
Schüssel-Mus 55
Strauben-Mus 78
Sultzen-Mus 59
von Wein 48. 49
von Weinbeeren 66
von Weixeln 69
Welsches 61
von Zibeben 65
Zucker 59
Zwetschgen 68

Musca-

Muscaten-Brod, Mus 63
Suppe 20

N.

Neapolitanischer Dorten 862
Negelein-Brüh 140
Neunaugen zu bachen 165
braten 165. 166
sieden 165
Niederländische Brüh über Hechte 123
Nudeln grosse aufgegangene 553
Kooch 81
Mus 57
Nuß-Dorten 872
Suppe 28

O.

Ochsen-Augen 605
Oel-Brüh 105. 112. 113. 127
Oesterreichische Brüh über einen Hecht 123
Ollapotrid-Dorten 879
Pasteten von Austern, Schnecken und Tartuffeln 500
Pasteten von Krebs-Teig 234
Oliven-Brüh 104. 304
Orade von Forellen 106. 155. 156
Perschingen 155. 156
Ruppen 160
Weißfischen 157

P.

Pärschen, siehe Perschinge.
Pasteten mit Aalen 223. 224
mit Aal und Austern 231
mit Austern 230. 231
darinnen man die Fische mit den Gräten essen kan 227
mit Forellen 226
Hausen 229
Hechten 224
Karpffen 225. 227
Krebsen 226
von Krebs-Teig 234
mit Lachs 230
auf Spanische Art. 244
mit Stockfischen 229
Pastetlein von Krafft-Zeug 244
mit Krebsen 241
Perschinge in Capern-Brüh 151
Citronat-Brüh 151
Fenchel-Brüh 152
gebachen 154
gebraten in Oel 153
gesotten 150. 151
in Petersilien 153
in Malvasier-Brüh 155
wie Orade zugerichtet 155. 156
in Pohlnischer Brüh 155
Petersilien-Brüh 117
Pfeben-Dorten 872
Pfeffer-Kuchen-Brüh 318
Pferscping-Dorten 866
gefüllt zu bachen 721

Pferſching von Mandeln 711
Strützelein 722
Sultzen 781. 782
Pfifferling-Küchlein 691
Pflaumen-Mus 68
Picklinge in Pfannen-Kuchen 620
zu braten 172
zu ſieden 171
Piſtazzien-Kooch 87
Mus 60
Suppe 27
Plateiß, ſiehe Halbfiſche.
Pohlniſche Brüh über Hechte 121
122
über Perſchinge 155
Pomerantzen-Brüh 130
gekocht 625
Küchlein 713
Sultzen 780
Portugieſiſche Eyer 603
Pricken, ſiehe Neunaugen.
Prinellen-Brüh 310
Dorten 866
Mus 68

Q.

Quitten-Dorten 864. 865
Kooch 88
ſo aufgegangen 88
Latwergen-Krapffen 702
Mus 64
Strauben 730
Sultzen 782. 783
und Birn zu kochen 639

R.

Ragouſt mit Karpffen 145
von gebratenen Eyern 602
603
Raum-Suppe 18
mit Mandeln 18
Reinfall-Mus 48
Suppe 20. 21
Reiß-Dorten 878
Kooch 84. 90
Kuchen 752
Mus mit Mandeln 72
in der Milch 71
Ribes-Beer-Dorten 873
Roſen-Eßig 325
Brüh 316
Kooch 90
Waſſer-Mus 50
Roſin-Brüh 308
Dorten 866
Kuchen 754
Mus 65
Suppe 30
Trauben 718
und Mandeln zu bachen 717
Roſmarin-Brüh 117. 312
Ruben-Dorten 874
Rüblein gelbe 705
Kraut 589
Ruppen in Erbſen-Brüh 159
gebachen, in einer Brüh 160
gebraten 160
gefüllt gebraten 160
wie Orade zugericht 160
in ſauern Kraut 159

Ruppen auf einer Schüssel gekocht 158
in Wein-Brüh 160
Saläte unterschiedlicher Arten, besiehe 321. 327
Salmen zu sieden 167. 168. 169
so lang aufzubehalten 168
Salsen verschiedener Arten sind zu finden 322. 356
davon aber die mit Num. 8. bezeichnete Mandel-Salse auszuschliessen.
Sardellen mit Hechten gekocht 109
110
Suppe 12
zuzurichten 173
Sauer Kraut über Hechte 119
Ruppen 159
mit Oel 588
Saurach, siehe Wein-Lägelein.
Schalotten, siehe Chalotten.
Schlangen gefüllt 949
von Butter 886
Teig 545
von Mandeln 887
Schleyen fricassirt oder in Butter gebraten 162
gebraten 162
gedämpfft 161
gesotten 161
kalt 162
Schmaltz-Knödlein 542
Kooch 83
mit Grieß oder Grütz 83
Nudeln 553
Schnee 798
Schneeballen. 681
Schnecken gebachen 682
Mus 53
Schüssel-Kooch, so krauß 85
mit Mandeln 84
Mus 55
Schwaden in Milch 72
Schwartze Brüh 139. 141
Semmeln besonder zuzurichten 556
gefüllt 556. 557
mit Krebsen 560
Weixeln 559
und Aepfeln 560
krausse 555
Küchlein 667
Nudeln 553
Senff-Brüh 133. 174
Sengelein gesotten 162
Spanische Pasteten 244
Spargel gebachen 569
in Oel gebraten 568
aufm Rost gebraten 568
569
Spinat 582
Dorten 876
mit Krebsen 583
Stachelbeer-Brüh 311
Dorten 874
Stern-Kuchen 755
Stockfisch gebraten 184. 185
gefüllt 185. 186
in Kern 183
in Mostart 182
Pasteten 229
in Peterfilien 184

Stock-

Stockfisch zu wässern und zu kochen 180
Strauben-Krantz gebachener 662
Mus 78
von Heffen 662
Quitten 730
Strudel von Krebsen 886
Mandeln 886
Zimmet 885
Strützeln von Aepffeln 725
Pferschingen 722
Süsse Morgeln 719
Süsse schwartze Brüh 141. 142. 454
Sultze von Aepffeln 783. 784.
Citronen 778
Eyern 623. 797
Fischen 770. 774
Forellen 771
Hechten 772. 773. 775
Johannes-Beeren 786
Krebsen 776. 777
Milch 796
Mus 59
Pferschingen 781. 782
Quitten 782. 783
so weiß 797
von Ribes-Beeren 786
von Zimmet 787. 788
Suppe von Aepffeln 28
Bier 23. 24
Butter-Milch 19
Capern 26
Choccolate 17
Citronen 25
Corinthen 30
Eyerwammen 16
in der Fasten 11
Suppe von Fischen 11
Fisch Rogen 11
gefüllten Krebs-Nasen 10
Geiß-Milch 18
Haber 41
Hagenbutten 29
Hechten 10
Hieffen 29
Kern 18
mit Mandeln 18
Krebsen mit Wein 9
Linsen 40
Malvasier 21
Mandeln 26
Meet 23
Mehl, so gebrennt 42
Milch und Mandeln 10
Morgeln 31
Muscaten-Brod 20
Nüssen 28
Pistazzien 27
Reinfall 20. 21
Rosinen 30
Sardellen 12
Wasser, gebrennt 42
Wein 22. 23
Weinbeeren 30
Weixeln 28. 29
Zibeben 26
Ziegen-Milch 18

T.

Tartuffeln-Austern- und Schnecken-Ollapotrid 500
Tritsch, siehe Ruppen.

U.

Ubergebliebene Hechte zuzurichten 135
Verdeckte Eyer 612
Verlohrne Eyer 613
Ungarische Brüh über Hechte 120
Karpffen 140

Von Krebs, Spargel und Morgeln ein Essen 511

W.

Wasser-Kooch 82
Spatzen 552
Strauben 552
Suppe, gebrennt 42
Wegwarten gebachen 733
Wein-Mus 48
Suppe 22
Weinbeerlein-Dorten 866
Knödlein 545
Mus 66
Suppe 30
Wein-Lägelein-Brüh 306
Weintrauben-Brüh 306. 307
Dorten 873
Weißfische wie Orade zugericht 157
zu sieden 157
Weisse Sultze 797
Weisses Kraut im Kern 586
Weixel-Brüh 137. 309
Dorten 870. 871
Eßig-Brüh 316
Kooch 88
Kuchen 750
im Mörßner 753
Mus 69
in Semmeln gefüllt 559
Suppe 28. 29
Wels in Butter 107
grünen Erbsen 107
Kern 107
Welsches Mus 61
Wespen-Nestlein 743. 744
Würstlein von Aepffeln 725
Eyern 533. 615. 616
Wurzeln conservirt und in Zucker eingemacht, wie sie alle am 807. und hernach folgenden Blättern beysammen anzutreffen sind.

Z.

Zibeben-Brüh 307. 308
Dorten 866

Zibeben Kooch 87
Mus 65
Suppe 26

Ziegen-Milch-Suppe 18

Zimmet-Dorten 861. 862
Kooch 84
Strudel 885
Sultze 787. 788

Ziſſerlein-Dorten 874

Zucker-Bretzlein 736
Mus 59

Zucker- und Quitten-Werck, derſelben verſchiedene Gattungen ſind in dem letzten Theil pag. 889. 890. 891. aufzuſuchen.

Zwetſchgen Dorten 871
gekocht 642
Mus 68

Zwiebel-Brüh 118. 125. 139
140
ſchwartze 139

Dritter Blatweiser /

oder

Haupt-Register

über das gantze

Koch-Buch,

und alle darinnen enthaltene

Speisen.

Aal auf Frantzösisch gekocht 100
besonder zugericht 100
blau gesotten 96. 97. 98
in Citronen-Brüh 96. 97
eingemacht 98
gebachen 100
gebraten 99
mit einer Brüh 99
gefüllt 100
in Butter-Brüh 98
in gelber Brüh 99
marinirt 100
mit Petersilien-Wurtzeln 98
Pastete 223. 224.
Aal-Pastete mit Austern 231
Aal-Ruppen, siehe Ruppen.
Aepffel-Blatten, so aufgelauffen 723
braun gebachen 901
Brüh über Forellen 103
Rebhüner 304
Schlegel 305
Vorgebratens 304
Weißgebratens 305
Dorten 867. 868
aufgesetzt 869
frisch gekocht 638
gebachen 722
gedünstet in rother Brüh 637

Aepffel

Aepffel gedünstet so dürr 637. 638
gefüllt 635
gebachen 725. 726
mit Vögeln 726
geröst 636
in Brod gebachen 666
in Semmeln gefüllt 559
Knödlein 544
Kooch 89. 90
so aufgelauffen 90
Krapffen 723
Küchlein 723
Latwerge 971
mit Zucker-Candi gebraten 634
Mus 66. 67
im Kern 67
Safft 800
Strauben 663. 724
Stritzeln 725
Sultze 783. bis 786
so roth 785
Suppe 28
trocken eingemacht 820
von Mandeln gebachen 711
Würstlein 725
Zelten mit Quitten 959
Agresbeer eingemacht 822
Safft 801
Brüh über Briese 523
gebachene Hechte 131
Gebratens 311
Hüner oder Capaunen 424
Kalbs- und Lamsfleisch 480 481
Agresbeer-Brüh über Schöps-Schlegel 489
Agres-Suppe 34
Alant-Wurtzeln eingemacht 835
Alte Hüner zu sieden 417. 418
davon man die Brüh trincken kan 419
Amarellen-Brüh über weisses Geflügel 310
gebachen 720
Ampffer-Salsen 360
Suppe 34
über Hüner 425
Angelegte Hecht 145
Hüner 435
Angeschlagene Schöpsen-Keule 276
Anis-Küchlein 941
Marzepan 942. 943
Plätzlein 940
Suppe 36
Apricosen, siehe Marillen.
Armer Mann 91. 92
Artischocken besonder zugericht 574
dürre gekocht 574
eingemacht 355
gefüllt 572. 573
in Butter-Brüh 573
in Kief-Erbsen 573
in Oel oder Butter gebachen 570. 571
gebraten 571
Salat 336. 337
Auerhan-Pastete 207
zu braten 256
Auerhenne zu braten 257
Auerhüner zu braten 254
Aufgegangene grosse Nudeln 553
Aufgegangenes Quitten-Kooch 88

Aufgelauffene Aepffel-Blatten 723
Haasen-Oehrlein 691
Hütlein 692. 693
runde Küchlein 671
Thierlein 692
Aufgelauffener Bisam-Zucker 978
Aufgelauffenes Zimmet-Kooch 84
Aufgesezte Weixeln in einer Schüssel 623
Auflauff zu bachen 756
Ausgestochene Blätter 894
Blumen 894
Austern-Brüh über Forellen 102
Hechte 102
Pastete 230. 231
Schnecken- und Tartuffeln-Ollapotrid 500
so frisch, zu braten 190
so in Fäßlein verführet werden, zuzurichten 189
Suppe 12
von Fisch-Milch 191
von Hechten 111
von Kälber-Briesen 522
von Krebsen 191
zu bachen 189
zu rösten 189
zuzurichten 188

B.

Bad-Hütlein 689
Barben zu sieden 108
daß sie lang gut bleiben 108
Bauren-Brod von Zucker 914. 915
Knödlein 548. 549. 550
Küchlein 688
Bayrische Rüblein, siehe Pfetter-Ruben.

Belonische Würste 409
Bergbüner zu braten 254
Bertram-Salsen 360
Betonien-Safft 803. 804
Bienen-Körblein von Mandeln 712
Korb gebachen 713
Bier-Mus 50
Suppe 23. 24.
mit Kern 23
Birn braun gebachen 901
Dorten 869. 870.
gebachen 726
in Brüh 727
gedünstet 640. 641
gefüllt 639
gebachen 727. 728
in Aschen zu braten 640
Knödlein 544
Mus 67. 68
Schnitz gefüllt gebachen 728
so dürr, gekocht 641
trocken eingemacht 820
und Quitten zu kochen 639
von Mandeln gebachen 711
wie gelbe Ruben gebachen 727
gekocht 640
zu schweissen 639
Bisam-Plätzlein 939
leichte 939
Zucker aufgelauffener 978
Biscoten von Mandeln 936
Pistazzien 962
Quitten 937. 965
runde 938
Spanische 938
von Zucker 935
Biscuit-Dorten 860. 861
von Mandeln 936

Bisque von jungen Hünern 436
Kalbs-Fleisch 439
Blätter so ausgestochen 894
von Butter 848. 849
Blateise, siehe Halbfische.
Blau gesottene Aal 96. 97. 98.
Fische von Mandeln 905
Forellen 101
Grundeln 163
Karpffen 135. 136
Blauen Köhl zu kochen 581
Blauer Köhl-Sprößlein-Salat 341
Korn-Blumen-Eßig 324
Violen-Eßig 323. 324
Violen-Safft 801. 802
Blaues Mus 70
Blinde Erbsen-Suppe 40
Blumen-Köhl gebachen 576
in Kern zu kochen 576
in Oel 576
Salat 340
zuzurichten 575
so ausgestochen 894
Blut-Würste Frantzösische 409
Niedersächsische 409
Bocks-Nierlein in Brüh 394
gebachen 394
Böden von Sonnen-Blumen zugerricht 575
Böhmische Brüh über Haasen 450
Hechte 120
Hüner oder Capaunen 429
Boeuf à la Mode 467. 468. 469
von Hamel-Schlegel 475
Bohnen-Salat 351
zu kochen 562. 563
Bolonesische Würste 411
Borragen-oder Borretsch-Salat 340
Borragen-Suppe 34
Borage 5
Brätlein von Kalbfleisch gewickelt 281
Rindfleisch gewickelt 281
Brätlinge zuzurichten 597. 598
Braten Englischer von Rindfleisch 289
mit Zwiebeln 490
auf Pohlnisch 491
Pohlnischer 285. 286
Schwäbischer 286
Schweinener 287
übergeliebenen zuzurichten 493
von Eyern 611
wie lang solche braten müssen 291
Brat-Würste gebachen 651
Gehäck 408
in Zwiebeln gekocht 408
Knödlein 548
Niedersächsische 408
Rafiolen 527
Suppe 8
von Mandeln 907
Braun gebachene Aepffel und Birn 901
Früchte 900
Mandeln 709
Welsche Nüsse 901
gebachenes flaches Zucker-Werck 902
gebachenes hohles Zucker-Werck 902
Braune Brüh über Hechte 119
Braunes Lebzelten-Brod 919
Mus 71
Brexen gebraten 167
gefüllt gebraten 167
gesotten 166

Brey, siehe Mus.
Bretzen gebachen 666
Spanische 908
Suppe 43. 44
von Eyern 736
Mandeln 908
Marzepan-Zeug 907
Zucker 736
Briese gebachen 523
in Oel mit Capern 523. 524
gebraten 290
in Sardellen-Brüh 523
gefüllt 524
gesotten 520
Hattuel davon 520
in Agerest-Brüh 523
Austern-Schalen 522
Butter-Brüh 522
Sardellen-Brüh 522
Knödlein 537
Küchlein 648
mit Eyerdottern 522
Rasioten 525
Ragoust davon 521
Suppe 7
Würstlein 530. 531. 532
Brod-Dorten 877
Mus mit Oel 77
Brod von Zucker und Mandeln.
Bauern 914. 915
braunes Lebzelten 919
Citronen 930
gefärbt 931
Dotter 922. 923
Englisches 917. 918
Honig 913
klein geschnittenes 929
langes 931
Brod von Zucker und Mandeln.
Mandel 924. 925
Moscowiter, das lang gut bleibt 917
Muscaten 919. 920. 921
gelbes 921
mit Mandeln 921
Pasteten 912
Pistazzien 926
Pomerantzen 930
schwartzes 913. 914
Schwedisches 915. 916
mit Mandeln 915
Spanisches 917. 918. 919
weisses 913
Ulmer 926. 927
Zimmet-Dorten 924
Zucker 932
Brosen-Knopff 561
Brüh gelbe über Karpffen 142
grüne über gebratene Hechte 131
saure über Kälber-Füsse 401
Schnecken 518
schwartze über Hüner 431
Karpffen 114
so süß 141. 142
süsse über eingepickt Kalbs- und Lamms-Fleisch 487
Kälber-Füsse 401
Ruppen 160
Wildpret 452
über abgetrocknet Rindfleisch 463
Forellen oder Hechte 302
gebachene Birn 727
Eyer 605
Krebse 188
Perschinge 154

Brüh über gebachene Ruppen 160
gebratene Castanien 643
Lerchen 271
gehackte Hechte 123
allerley Wildpret 319
geröst Kalbs- und Lamms-Fleisch 486
gesottene Vögel 449
Haasen 319
Hüner 319
kalte Hechte 303
Lendbraten 285. 318. 320
Ochsen-Wammen 379
Perschinge 152
Prisillen und gepeitzte Schlegel 320
Rebhüner 297
Riemen oder Lendbraten 318. 320
Vorgebratens 319
zu einem Braten 318

Mehrere, wie auch die ausländische Brühen, besiehe jede unter ihrem eigenen Nahmen.

Brunkreß-Salat 346
Suppe 35
Buchstaben-Zeug 907
Butter-Blätter 848. 849
Brüh über Aale 98
Artischocken 573
Grundeln 163
Hechte 112
Heringe 173
Kalbs- und Lams-Fleisch 478
Klippfische 186
Schnecken 514
515

Butter-Brüh über Stockfisch mit Senff 182
Dorten 843. 844
Copenhagenischer 849
süsse 845. 846. 847
Milch-Suppe 19
Knödlein gehackt 542
Küchlein 245
Kuchen 754
Schlangen 245. 886
Semmel 742
Teig zu Pasteten 198. 200
201
von Krebsen 243. 503

C.

Cabeliau den Schwantz davon am Spieß zu braten 187
zu sieden 187
zu stooven 187
Calmus eingemacht 835
Candirte Muscheln 900
Capaunen aus einem Fasan zu machen 260
gebraten 259
gedämpfft 431. 432
gefüllt gebraten 261. 262
gefüllt gesotten 433
in Agerest-Brüh 423. 424
in Capern-Brüh 423
in Citronen- und Pomerantzen-Brüh 421
422
in Limonien-Brüh 422
in Mandel-Brüh 420. 421
in Mandeln und Green 421
in Petersilien-Brüh 425

Capaunen in Reinfall 420
Reiß 426
Schnittlauch 425
schwartzer Brüh 431
Knödlein 536
Kooch 80
mit Austern oder Sardellen gefüllt 261
mit Austern gebraten 261
mit Sardellen gebraten 260
Mus 51
Pastete 206
sauer eingepickt 431
süß eingepickt 430
Sultze 763. 764
im Abnehmen des Leibs 766
weiß und mild zu sieden 417. 418. 419
zuzurichten, daß man sie kalt essen könne 435
Capern-Brüh über gebachene Fische 303
über Hechte 116
über Hüner und Capaunen 423
über Kalbs- und Lamms Fleisch 480
über Ochsen-Zungen 371
über Perschinge 151
über Schlegel und Prisillen 303
einzumachen 353
Salat 333. 334
Suppe 26
Cardinals-Pastete 220
Cardobenedicten-Safft 802
Cardus / siehe Kardus.
Castanien-Dorten 872
gebraten 642
in Brüh 643
mit Pomerantzen-Marck 643
Pastete 236
Suppe 30
über Hüner 426
Rindfleisch 462
Cervelate von Fischen 191
Lachs 192
Mandeln 904
Chabliau, siehe Laperdan oder Cabeliau.
Chalotten-Brüh über Schlegel 313 314
Champignons auf dem Rost gebraten 598
eingemacht 355
zuzurichten 598
Choccolat-Suppe 17
Civeben, siehe Zibeben.
Cichorien, siehe Wegwarten.
Citronat-Brüh über Rebhüner 296
über schwartz Gebratens 295
über Wildpret 296
eingemacht 808. 809
Mus 62
Salat 329
Citronen-Blüh frisch eingemacht 814
gebachen 716
Brod 930. 931
Brüh mit Eyerdottern 102
über Aale 96. 97
Forellen 102
Hechte 114. 115

Citronen-Brüh
über Hechte, so weiß 115
Kalbs- und Lamsfleisch 478
Karpffen 136
Perschinge 151
Rebhüner 300
Vorgebratens 299
weiß Gebratens 297. 298
Wildpret und schwartz Geflügel 297. 299. 453
Citronen-Confect 930
Dorten 862. 863
eingemacht 808. 809
mit dem Sauern 809
Eßig 326
gebachen 713. 714
gefüllt gebachen 715. 716
in einer Sultze 778 779
trocken eingemacht 810
Grieben 975
Kooch 87
Kraut 972
eingemacht 810
Kuchen 755
Lebzelten 962
Mus 63
Quitten-Latwerge 965. 966 967
Safft 799
Salat 329. 330
Salsen 357
Schalen eingemacht 812
in weisser Mandel-Sultze 780
trocken eingemacht 814
Citronen-Suppe 25
und Pomerantzen geschraubt zum Salat 332 333
zu kochen 625
Copenhagenisch. Butter-Dorten 849
Coriander-Brüh über Rindfleisch 462
Corinthen, siehe Weinbeer.
Cucumern, siehe Kimmerling.

D.

Dämpff-Brätlein Lämmernes 473
Brüh über Rindfleisch 460
Datteln-Dorten 864
gebachen 717
gedünstet 630
Mus 64. 65
Suppe 26
Dorten von Aepffeln 867. 868
aufgesetzt 869
Birnen 869. 870
Biscuit 860. 861
von Blättern 848
von Brod 877
Butter 843. 844
abgerührt, so gelb 874
Copenhagenischer 849
süsse 845. 846. 847
Castanien 872
Citronen 862. 863
Datteln 864
Eyer-Käs 622. 852
Eyern 849. 850
weisser 850
Feigen 865
Fischen 840
Fleisch 841

Dorten Französischer 883
von aufgezogenen Teig 883
von Früchten 879. 880. 882
Gehäck 882
gerührte 850. 851
von Heffen 851
Hieffen 874
Hohlbeeren 874
Johannes-Beeren 873
Käs 879
Körblein-Kraut 876
877
Kräutern 875
Krafft 860. 861. 882
von Kraut 876
von Krebsen 504. 505. 838. 839
Lebern 842
Lungen 842
Mandeln 853. 854. 855
gelbe 858
in einer Schüssel 859. 860
schwartze 859. 877
weisse 856. 857
Marck 840
Marillen 866. 867
Mayen-Kraut 875
Melonen 872
Muscateller-Birnen 870
Neapolitanischer 862
von Nieren 842
Nüssen 872
Ollapotrid 879
von Pfeben 872
Pferschingen 866
Prinellen 866
Quitten 864. 865
Reiß 878
Dorten von Rocken-Brod 878
Rosin 866
Ruben 874
Speck. 842
Spinat 876
Stachelbeeren 874
Weinbeeren 866
Weintrauben 873
Weixeln 870. 871
Zibeben 866
Zimmet 861. 862
Zisserlein 874
Zwetschgen 871
Dorsch oder Hertzlein-Köhl gekocht 580
mit Oel 580
Dotter-Brod 922. 923
Mus 57
Dürre Aepffel gedünstet 637. 638
Artischocken-Kerne zugerricht 574
Birn-Knödlein 544
zu kochen 641
Fische in guter Brüh 107
Zwetschgen zu kochen 642
Dürrer Lachs gebraten 171

E.

Ehrenpreiß-Zucker 806
Eingebrenntes Grieß-Kooch 91
Eingemachte Aepffel trocken 820
Ageresbeere 822
Alant-Wurtzeln 835
Artischocken 355
Birn trocken 820
Calmus 835
Capern 353

Eingemachte Champignons 355
Citronat 808. 809
Citronen 808. 809
gefüllt und trocken 810
Kraut 810
mit dem Sauern 809
Hespelein 833
Hieffen 831. 832
Ingber 834
Johannes-Beere 823
trocken candirt 824
Kalbs- oder Schöps-Rucken 488
Kinnerlinge in Fenchel 351. 352
Kinnerlinge in Saltz-Wasser 352
Kirschen trocken 827
Krebse 511
Kuhnschroten 353
Mandeln, so grün, trocken 826
Marbellonen 825
Maulbeere 831
Mispeln 833
Muscateller-Birn 821
Muscaten-Nüsse 834
Pferschinge 814. 815
gantz 815. 816
trocken 816
Pflaumen trocken 825
Prinellen 836
Pomerantzen-Blüh frisch 814
gantz 811
Eingemachte Pomerantzen-Schalen 812. 813
Pomerantzen trocken 814
Porstörffer-Aepffel 819
Quitten 816. 817
gantz 818
in weisser Sultze 818
Spalten 819
trocken 819
Scorzonera 836
Spargel 354
Stachelbeere 354. 822
Wegwarten 835
trocken candirt 836
Weinbeere 821
Wein-Lägelein 824
Weixeln 827. 828
trocken 827
Welsche Nüsse 833
Zisserlein 825
Zwetschgen 825. 826
so laxiren 826
Eingepickte Hüner auf Englisch 430
Kalbs- oder Lamms-Fleisch 487. 491
in süsser Brüh 487
Eingerührte Eyer im Schmaltz 601
mit Brat-Würsten 601
mit Sardellen 602
Eingesetzte Eyer im Schmaltz 603
in einer Schüssel 604
mit Oel 604
Weixeln 829
in Honig 830
Eiß-Spiegel 893
Emmerlinge gebraten 272

Endivien

Endivien-Salat 345
warm zugericht 566
Englisch Brod 917. 918
Englische Brüh über Hechte 121
Pastete 206
Englischer Rinds-Braten 285. 289
Enten wilde und einheimische gebraten 258
Erbsen-Brüh über Halbfische 177
Hechte 121
Schnecken 518
frische über Stockfisch 183
zu kochen 563
mit den Schalen 563
gantze 75. 76.
gebachen 671
gerendelte 76
grüne über Krebse 509
Wels 107
Kuchen 752
Suppe 39. 40
blinde 40
saure 40
und Gersten untereinander 76
Erdäpffel-Salat 335
zu kochen 593
Erdbeer-Brüh über schwartz und weiß Geflügel 311
Eßig 326
Mus 69
Salsen 357
Suppe 30
Erhobene Sultze 795
Erlitzen gebachen 164
gesotten 165
Essen ein gutes, fauler Haintz genannt 737
Essen von Krebsen, Spargel und Morgeln 511
Eßig-Braten gedämpfft 471
Brüh über Rindfleisch 466
Haus-Eßig 322
von blauen Korn-Blumen 324
Violen 323. 324
Citronen 326
Erdbeeren 326
Hohlbeeren 326
Holler oder Hollunder 325
Jesmin 323
Negelein 325
Pomerantzen-Blüh 323
Rosen 325
Rosmarin-Blüh 323
Weinbeeren 326
Weixeln 326
Euter von Eyern 612
Krebsen 502. 503
Eyer-Braten 611
Bretzen gebachen 736
Dorten 849. 850
weisser 850
Dotter-Brüh über Hüner 428
Perschinge 152
Dotter-Suppe 12. 13
Dottern über Briese 522
eingerührt in Schmaltz 601
mit Bratwürsten 601
Sardellen 602
eingesetzt in Schmaltz 603
in einer Schüssel 604
mit Oel 604
Euter 612
gebachen 605
in einer Brüh 605
Gebachenes davon 651. 652

Eyer gebraten in Ragouſt 602. 603
gefüllt 608. 609
am Spieß gebraten 610
geröſt 611
Gerſte 57. 58
gehackte 58
mit Mehl 58
geſpickt mit Speck und Hering 607
geſtürtzt 605. 606
grüne 606. 607
halbierte 608
harte in Senff 608
über Krebſe 510
Schnecken 518
in der Faſten 613. 614
in Ragouſt mit Kern 603
Käs 620
Dorten 622. 852
Käs gebachen 621. 653. 654
Krapffen 654
Mus 55
Paſtetlein 235
ſo weiß 621
Kißlein 615
klar-Mus 59
Knödlein 541. 542. 616
Kuchen 746
Mandel-Küchlein 701
Mus 56
ſüſſes 56
Platz oder Pfann-Kuchen 617
618
auf Holländiſch 619
Portugieſiſche 603
Ringe gebachen 666
von Zucker-Zeug 909
Eyer ſaure 608
Sultze 623. 797
Suppe 14
verdeckte 612
verlohrne 613
von Mandeln gebachen 903
Zucker geſtürtzt 903
Wämmlein 614. 615
Wammen-Suppe 16
Würſtlein 533. 615. 616

F.

Fächer-Salat 335
Faſan aus einem Capaun zu machen 260
gebraten 254
Hüner gebraten 265
Paſtete 208
Faſten-Eyer 613. 614
Suppe 11
Fauler-Haintz 737
Feder-Köhl zu kochen 581
Feigen-Dorten 865
gebachen 718
gefüllt gebachen 719
Kooch 88
Mus 65
Würſtlein 719
mit Aepffeln 719
Feld-Salat 346
Fenchel-Brüh über Perſchinge 152
Küchlein, weiſſe 941. 942
Plätzlein 940
Fincken gebraten 272
Fiſche abzuſieden, daß ſie lang gut bleiben 108

Fische blau gesotten von Mandeln 905
Dorten 840
gebachen von Mandeln 906
gefüllt von Mandeln 906
Mus 51
Pasteten 223. 226
was dabey in Acht zu nehmen 223
Rogen-Suppe 11
Sultze 770. 774
braune 774
mit Grundeln 775
Suppe 11
Fladen von Käs 658
Fleisch-Dorten 841
einzusaltzen und aufzudörren 413
Würstlein 533
Forellen blau gesotten 101
gebachen in Oel 105
gebraten in Oel 105
geräuchert in guter Brüh 107
grün gesotten 103
in Aepffel-Brüh 103
Austern-Brüh 102
Citronen-Brüh 102
mit Eyerdottern 102
Eßig, wie Orade 106
155. 156
Knoblauch-Brüh 104
Oel-Brüh 105
Oliven-Brüh 104
Pasteten 226
darinnen man die Fische mit den Gräten essen kan 227
Forellen-Sultze 771
wie Stockfisch zu blättern 104
Franckfurter Schwarten-Magen 412
Frantzösisch Kalbs-Fleisch 475
Frantzösische Blut-Würste 409
Brüh über Capaunen und Hüner 301
Brüh über Hechte 121
Suppe 3. 4. 5
von Fricando 3
Frantzösischer Dorten 883
von aufgezogenen Teig 883
Schöps-Hals 488
Fricadellen 529. 530
Fricassee 437. 438
von Fröschen 176
jungen Hünern 436
mit Austern 437
Kalbs-Fleisch 439
und gespickt 473
Lamms-Fleisch 439
Schleyen 161. 162
Spanfercken 457
Tauben 441
Frösche zu bachen 175. 176
fricassirt 176
Früchte braun gebachen 900
Frucht-Dorten 879. 880. 882

G.

Gänß-Bauch gefüllt gebraten 258
einheimische zu braten 257

Gänß geräuchert 412
Kragen gefüllt 398. 399
Lebern gebachen 392
gebraten 391
gesotten 390
Rafiolen 526
wilde zu braten 257
siehe Junge-Ganß.
Galanterie-Brod 895
Gallerte, siehe Sulze.
Gang-Fischlein in Oel und Eßig 173
zu kochen 172
zum Salat 173
Ganze Erbsen zu kochen 75. 76
Ganzer Hecht auf dreyerley Art zugericht 129
Garten-Hünlein 436
Köhl gekocht 581
Salat 344
Gasterey, Anweisung darzu auf vielerley Arten 1049. u. f.
Gebachene Aale 100
Aepffel 722. 725. 726
in Brod 666
von Mandeln 711
Amarellen 720
Artischocken 570. 571
Auflauff 756
Austern 189
Bienen-Körbe 713
Birn 726. 727
von Mandeln 711
Bocks-Niern 394
Brat-Würste 651
Bretzen 666
Briese 523
in Oel mit Capern 524
Gebachene Citronen 713. bis 716
Blüh 716
Datteln 717
Erbsen 671
Eyer 605
Bretzen 736
in einer Brüh 605
Käs 621. 653. 654
Ringe 666
Suppe 14
von Mandeln 903
Feigen 718. 719
Fische von Mandeln 906
Forellen in Oel 105
Frösche 175. 176
Gänß-Leberlein 391
Gluckhennen von Zucker 933
Gogelhopffen 740. 747. 748. 749
Gogelhöpfflein 749. 750
Grundeln 164
Hechte in Agrest-Brüh 131
in Knoblauch-Brüh 132
in Lorbeer-Brüh 131
in Rosmarin-Brüh 132
Heringe 175
Hirschen von Zucker 933
Hüner 431. 444
Hutzel-Brod 757
Kälber-Brust 490
Füsse 651
Käs- oder Blumen-Köhl 576

Gebachene Käs-Schnitten 657
Karpffen in Oel 148
in Schmaltz 148
Knödlein 551
Krebse 188. 507. 508
Kuchen 750 bis 755
Küh-Euter 394
Laiblein 668
Lebern 388. 389
Lunge 385
Mandeln 707. 717
candirt 708
gläntzend 709
in Oel 708
von Teig 710
wie Zimmet-Mandeln 709
Morgeln 719
Nieren-Schnitten 648
649
Neunaugen 165
Perschinge 154
Peterstlie 735
Pferschinge 721
von Mandeln 711
Prinellen 717
Quitten 729
Reiß 734
Rosen 730
Rosin 717. 718
Ruppen in Oel 159
mit Brüh 160
Salbey 732
Scheiter-Hauffen 745
Schnecken 517. 682
Schnitten 650
von einem Rebhun 647
Gebachene Semmeln 668
Spargel 569
Speckkuchen 737 bis 740
Speckküchlein 741. 742
Spitzweck 735
Stockfisch 184
Strauben-Krantz 662
Tauben 444
von Zucker 933
verlohrne Eyer von Mandeln 701
Wegwarten 733
Weixeln 720. 721
Welsche Nüsse 713
Wespen-Nestlein 742 bis 745
Zibeben 717. 718
Zucker-Bretzen 736
Gebachenes ein gutes 670
Milch-Brod 756. 757
mit Feigen 718
sauer Kraut 688. 689
von Eyern 651. 652
von Käs auf Oblaten 658
659
von Mandeln 695
Geblätterte Küchlein 682
Gebratene Aale mit Brüh 99
Artischocken 571
Auerhanen 256
Auerhennen 255
Austern 190
Brexen 166
Briese 290. 523
Capaunen 259
Castanien 642
in Brüh 643

Gebratene Champignons 598
Emmerlinge 272
Enten 258
Fasan-Hüner 265
Fincken 272
Forellen in Oel 105
Gänse 257
Gänß-Lebern 391
Gegler 272
Geiß-Viertel 283
Haasen 252
in guter Brüh 253
Haselhüner 264. 265
Hausen 150
Hechte in Brüh kalt zu essen 130
Butter 130
grüner Brüh 131
Oel 126
Oel-Brüh 127
mit Capern 127. 128.
Pomerantzen-Brüh 130
mit Austern 129
zum Salat 130
Hehr 269
Heringe 174
Hüner 262. 263
gefüllt 263. 264. 433 434
in der Fasten 263
von Mandeln 904
Kälberne Rieblein 283
Kalbs-Kopff 368
Kalbs-Rucken 280
Kalbs-Schlegel, so gebeitzt 272
Gebratene Kalbs-Schlegel so gehackt 276
Karpffen 147
wie ein Aal 148
Krammets-Vögel gespickt 270
Krebse gespickt 507
Küh-Euter 395
Lachs 171
so dürr 171
Lämmer, so gantz 282
Lamms-Viertel 282
Leber 389. 390
im Netz 390
Lend-Braten 284
Lerchen 270
gefüllt 271
mit Speck 271
Lunge 384
Maisen 272
Mistler 270
Muscheln 191
Neunaugen 165. 166
Niern-Braten 280
Perschinge in Oel 153
Picklinge 172
so süß 172
Prisillen 279
Rebhüner 264. 265
Rieb 284
Riemen, so gebeitzt 285
Ruppen in Wein-Brüh 160
Schaafs-Nierlein 289 290
Schleyen 162
Schnecken 511. 513

Gebratene Schnecken gespickt 512
in Sardellen-Brüh 513
Schöps-Schlegel mit Cucumern 273. 274
Schöps-Schlegel mit Sardellen 275
Schweins-Miltzlein 392
Nierlein 290
Schlegel, so frisch 276. 277
Spanferckel 287
Spargel auf dem Rost 568. 569
in Oel 568
Stockfisch 184. 185
Tartuffeln 594
Tauben 265. 266
Troscheln gespickt 270
Vögel in Weintrauben 272
von Mandeln 904
Wald-Schnepffen 267
Wasser-Hünlein 267
Schnepffen 269
Taucherlein 267
Gebratener Welscher Hahn 254
Gebrennte Küchlein 669. 670
Suppe 42
mit Mandeln 43
Gedämpffte Capaunen 431. 432
Eßig-Braten 471
Geiß-Fleisch 491
Haasen 450
Hecht in Rosmarin 125
Hüner 431. 432
Kalbs-Leber 385. 386
Gedämpffte Karpffen 143
Lendbraten 469. 470
Perschinge in Oel 154
Prisillen 472
Rebhüner 445
Reh-Schlegel 451
Riemen 469. 470. 471
Ruppen 158
Schleyen 161
Schnepffen 446
Tauben 442
auf Welsch 443
Vögel 448
wilde Enten 447
Gedünstete Aepffel in rother Brüh 637
so dürr 637
Birn 640. 641
Datteln 630
Hieffen 631
Marillen 626
Pferschinge 626
Prinellen 631
Quitten 628. 629. 637
Stachelbeere 632
Weixeln 632
Zibeben 631
Zwetschgen 642
Gefüllte Aale 100
Aepffel 635. 725
Artischocken 572. 573
Birn 639. 727. 728
Briese 524
Capaunen 433
Citronen 715. 716
in einer Sultze 778
Eyer 608. 609.
am Spieß gebraten 610

Gefüllte Feigen 719
Fische von Mandeln 906
gebratene Brexen 167
Hecht 130
Ruppen 160
Grundeln 164
Halbfische 179
Hechte 124
auf Welsch 124
Heringe 174
Hüner 263. 264. 433
auf Holländisch 434
auf Welsch 434
mit Mandel-Milch 434
von Mandeln 904
Kalbs-Brust 278. 279
Leber 387
Karpffen 144
in Ragoust 145
Köhl-Ruben 590
Krebse 505 506
Mackaronen 899
Mandel-Fische 950
Marillen 625
Marzepan 898
Morgeln 595
Pferschinge 721
Quitten 627
Salbey 732
Schlangen 949
Schnepffen 269
Semmeln 556. 557
mit Krebsen 560. 561
mit Vögeln 558
und Aepffeln 559
mit Weixeln 559. 560
Gefüllte Semmel-Schnitten 651
665
Stockfische 185. 186
Suppe 7
Tauben 441
weiß Kraut 583. 584. 585
Welscher Köhl 576. 577
Zweiffels-Strick 887
Zwetschgen 641
Gegler gebraten 272
Gehackter Haaß gebraten 253
Gehacktes Kooch 81
Gehackte-Suppe 16
Gehäck-Dorten 882
über Hüner und Capaunen 428
zu Brat-Würsten 408
Gehäupter Salat 344
Geiß-Fleisch eingepickt 491
gedämpfft 491
Köpffe zu bachen 369
Milch-Suppe 18
Viertel zu braten 283
Gekochte Hausen 149
Laperdan 179
auf Holländisch 180
Ruppen auf einer Schüssel 158
Stockfische 181. 182
Gelbe Brüh über einen Aal 99
Pfifferlinge 599
Ruben mit Mandeln 592
Spargel 570
Weixeln 592
von Mandeln 705
zu kochen 592
Gemeine Strauben 662

Gemsen-Schlegel gebraten 248
Geniſter, ſiehe Kuhnſchroten.
Geräucherr Fleiſch auf dem Roſt zu braten 407
Kalbsfleiſch 373
Rindfleiſch 373
Geräucherte Forellen in guter Brüh 107
Gänſe 412
Spanfercken 412
Zungen 373
Gerben-Strauben 662
Gerendelte Erbſen 76
Geriebene Suppe 17
Geröſte Auſtern 189
Eyer 611
Gerſten 74
Schleim 75
Suppe 41
Gerührte Dorten 850. 851
Geſalzener Hecht in Oel gebraten 135
Lachs 169. 170
Geſchabter Karpff 145
Geſottene Brexen 166
Erlitzen 165
Hechte in Oel 112. 113
Krebſe 187. 508. 509
Kreſſen 164
Neunaugen 165
Perſchinge 150. 151
Picklinge 172
Ruppen 157. 158
Salmen / ſo friſch 167
168. 169
Schleyen 161
Schnecken 514. bis 518
Geſottene Sengelein 162
Weißfiſche 157
Geſotten Geflüg und Fleiſch, ſiehe jedes unter ſeinem eigenen Nahmen.
Geſpickte Eyer mit Speck und Heringen 607
Heringe 175
Karpffen 146
Geſtürzte Eyer 605. 606
Suppe 15
Geſultzte Hechte 125
in Zwiebeln 125
Milch 778
Gewickelter Hecht 113
Gewollene Küchlein 678. 679
Gezerrte Küchlein 687
Gicht-Roſen-Safft 803. 804
Glöslein, ſiehe Knödlein.
Gluckhenne von Zucker 933
Gogelhöpfflein 749. 750
Gogelhopffen 740. 747. 748
abgerührte 746
von Käs 749
Gollatſchen mit Heffen 885
Mandeln und Citronen 884
Granat-Aepffel-Brüh über Hüner und Capaunen 301. 302
Safft 799
Salat 328
Gras-Eyer 606. 607
Göcker 617
Graupe 76
über Rindfleiſch 462

Green-Brüh über eingebeitzt Rind-
fleisch 317
Fische 302
gesaltzene Hechte
134
Hausen 149
Karpffen 136
Lend-Braten 313
Zungen 372
Grengeln Spanische 908
von Mandeln 908
Marzepan-Zeug 907
Grieben von Citronen 975
Grieß-Brey in Fleischbrüh 73
Milch - 73
Knödlein 547
Kooch, so eingebrennt 91
Suppe 42
Grillade von Tauben 445
Grüne Eyer 606. 607
Suppe 32
Waaren zu kochen 561
besiehe jedes unter
seinem eigenen
Nahmen.
Grünes Kooch 90
Kraut gekocht 582
mit Krebsen 583
Mus 70
Grütz, siehe Grieß.
Grundeln blau gesotten 163
gebachen 164
gefüllt 164
in Butter-Brüh 163
in einer Fisch-Sultze 775
Güldene Schnitten 664
Gurcken, siehe Kimmerling.

H.

Haasen gebraten 252
in guter Brüh 253
gedämpfft 450
in Böhmischer
Brüh 450
gehackt gebraten 253
Oehrlein aufgelauffen 691
von Mandeln 912
Pastete 215. 216
von Mandeln 905
Haber-Mus 73
Suppe 41
Wurtzeln zu kochen 565
in Grieß zu bachen 566
zu fricassiren 566
Hader-Mus 57
Suppe 13
Häslein gefüllt gebraten 253
Hagenbutten, siehe Hieffen.
Halbfische auf Holländisch 179
gefüllt 179
in Erbsen-Brüh 177
in Kief-Erbsen 177
in Petersilien-Kraut 178
Wurtzeln 178
in Pohlnischer Brüh 178
zu kochen in Kümmel 177
zu wässern 176
Halbierte Eyer 608
Hamburger-Milchschotten 797
Hamel-Braten in Ragoust, mit
bittern Pomerantzen-
Schalen 474
Keule mit Schuncken ge-
spickt, in einer Pastete 220
Hammen, siehe Schuncken.

Hanff-Suppe 35
Harte Eyer in Senff 608
Haselhüner gebraten 264. 265
Pastete 208
Hattuel von Briesen 520
Haupt-Morsellen gewürtzte 974
Haus-Brod von Zucker 913. 914
Eßig 322
Hausen gebraten 150
gekocht 149
in einer Meer-Rettig-Brüh 149
in Pohlnischer Brüh 149
Knopff 149
Pastete 229
Hecht angelegt 145
auf dreyerley Art zugerichtet 129
gebachen 131
in Agerest-Brüh 131
in Knoblauch-Brüh 132
in Lorbeer-Brüh 131
in Rosmarinbrüh 132
gebraten in Brüh kalt zu essen 130
in Butter 130
in grüner Brüh 131
in Oel 126
in Oel-Brüh 127
in Oel mit Capern 127. 128
in Pomerantzen-Brüh 130
mit Austern 129
zum Salat 130
gedämpfft in Rosmarin 125
gefüllt 124
Hecht gefüllt, auf Welsch 124
gefüllt gebraten 130
gehackt in einer Brüh 123
gesaltzen in Green 134
Milchram 134
Oel gebraten 135
Peterlein-Kraut 134
Pfetter-Ruben 134
Senff 133
gesultzt 128
in Zwiebeln 125
gewickelt 113
in Austern-Brüh 102
Böhmischer Brüh 120
brauner Brüh 119
Butter-Brüh 112
Capern-Brüh 116
Citronen-Brüh 114. 115
so weiß 115
Englischer Brüh 121
Erbsen-Brüh 120
Frantzösischer Brüh 121
Knoblauch-Brüh 119
Limonien-Brüh, so gelb 116
so weiß 115
Mandel-Green 117
Oel gesotten 112
auf Welsch 113
Oesterreichischer Brüh 123
Pfetter-Ruben 120
Pohlnischer Brüh 121. 122
Rosmarin-Brüh 117
Salbey-Brüh 116
Sardellen-Brüh 109. 110
sauern Kraut 119
Spanischer Brüh 128

Hecht

Hecht in Speck-Brüh 112
Ungarischer Brüh 120
Zwiebel-Brüh 118
Zwiebeln 118
Knödlein 534
Kuchen 754
mit Heringen 110. 111
mit Krebsen 111
mit Petersilien-Wurtzeln 117
Pasteten 224
von gesaltznen mit sauern Kraut 228
Prisade 403
Rasiolen 527
Schlangen-weiß 113
so übergeblieben, zuzurichten 135
Sultze 772. 773. 775
Suppe 10
wie Austern 111
wie Stockfisch zuzurichten 111
zerschnitten und gebraten 126
zerzupfft mit Kern-Brüh 128
Heffen Dorten 851
Knödlein 543. 554. 555
Knopff 552
Küchlein 683. bis 686
dicke 687
mit Weixel Mus 686
Strauben 662
Hehr gebraten 269
Herbst-Mus 55
Hering-Brüh über Fische 302
gebachen 175
gebraten 174
gefüllt 174
gespickt 175
Heringe in Butter-Brüh 173
in Oel und Eßig 175
in Senff-Brüh 174
über Hechte 110. 111
von Mandeln 905
Herz von Kalbsfleisch auf Holländisch 476
Herzlein-Köhl gekocht 580
Hespelein eingemacht 833
Heydel-Brey 75
Hieffen-Brüh über Wildpret 310
Dorten 874
eingemacht 831. 832
gedünstet 631
Latwerge 832
Marzepan 899
Salse 359
Suppe 29
Zelten 962
Himbeer-Safft 800
Hippelein 945
Hirn gebachen 375
gefüllt 375
Knödlein 537
Küchlein 650
Mus 52
zuzurichten 374. 375
Hirs in der Milch 72. 73
Hirsch-Brust gebraten 250
Geweih 692
Schlegel gebraten 250
von Zucker gebachen 933
Zehmer gebraten 251
Hirschhorn-Sultze 768. 769. 770
Hobel-Späne 945. 946
Hohl-Hippen 945

Hohlbeer-Brüh über schwartz und weiß Geflügel 311
Dorten 874
Eßig 326
Brüh über Rebhüner und Capaunen 316
Safft 800
Holländisch gekocht Rindfleisch 459 473
Holländische Leber-Würste 408
Prisade 405
Holler-Blüh-Salsen 361
Eßig 325
Hollunder-Blüh-Salat 340
Küchlein 731
Honig-Brod 913
Hopffen-Salat 343
warm zugericht 570
Hüner angelegt 435
auf Englisch eingepickt 430
gantz weiß gebraten 262
gebachen 431. 444
gebraten von Mandeln 904
gedämpfft 431. 432
gefüllt 433
auf Holländisch 434
auf Welsch 434
gebraten 264
mit Mandel-Milch 434
von Mandeln 904
gemein gebraten 263
in Agerest-Brüh 423. 424
in Böhmischer Brüh 429
in Capern-Brüh 423
in Citronen- oder Pomerantzen-Brüh 421. 422
Hüner in der Fasten zu braten 263
in Eyerdotter-Brüh 428
in Gehäck. 428
in Knödlein 427
in Leber-Brüh 428
in Limonien-Brüh 422
in Mandel-Brüh 420. 421
in Mandeln und Green 421
in Nudeln 427
in Petersilien-Brüh 425
in Reinfall 420
in Reiß 426
in Sauerampffer 425
in sauern Kraut 424
in Schnittlauch 425
in schwartzer Brüh 431
in Speck 429
junge, wie Rebhüner zu braten 262
Knödlein 536
Kooch 80
Leberlein-Kooch 80
Suppe 7
mit Austern oder Sardellen gefüllt 261
mit Castanien 426
Käs-Köhl und kleinen Ruben 426
mit Krebs und Mandeln gefüllt 263
mit Morgeln 427
Mus 50. 51
Pastete 203. 204. 206
mit Quitten 204
Rafiolen 526
Ragoust 439. 440

Hüner sauer eingepickt 431
süß eingepickt 430
Sultze 763. 764. 767
Suppe 6
von Beinen, so gestossen 6
weiß und mild zu sieden 417 418
davon man die Brüh trincken kan 419
Würstlein 532
zuzurichten, daß man sie kalt essen könne 435
Hürlein so aufgelauffen 692. 693
Hutzel-Brod zu bachen 757

J.

Jesmin-Eßig 323
Ingber eingemacht 834
Johannes-Beer-Dorten 873
eingemacht 823
gekocht 632
Krapffen 702
Sultze 786
Suppe 30
trocken candirt 824
Junge Ganß in Aepffel-Brüh 398
Limonien-Brüh 396
Pfeffer 398
Pohlnischer Brüh 398
weisser Limonien-Brüh 397
Zwiebel-Brüh 397
Häslein gefüllt zu braten 253
Hüner fricassirt 436
mit Austern 437
Junge Hüner gefüllt 434
in Ragoust gespickt mit Schuncken 439
Pastete 205. 212
wie Rebhüner gebraten 262

K.

Kachel-Mus 56
Käs-Dorten 879
Fladen 658
Gebachenes davon auf Oblaten 658. 659
Gogelhopffen 749
Knödlein 543
Krapffen 658
Kuchen 715
Küchlein 655. 656. 657
Schnitten gebachen 657
Strützeln 657
Suppe 20
von Quitten 972
Käs-Köhl gebachen 576
in Kern gekocht 576
in Oel 576
Salat 340
zuzurichten 575
Kalb dessen Zertheilung 1084
Kalbs-Braten in Ragoust mit bittern Pomerantzen-Schalen 474
so übergeblieben, Abend-Essen davon 493
Ragoust davon 494

Kalbs-Briese, siehe Briese.
Brust gefüllt 278. 279
gebachen 490
Fett-Knödlein 541
Kalbsfleisch auf Frantzösisch 475
auf Holländisch 473
auf Niederländisch 485
besonder gekocht 477
besonder zugericht 487
489
eingepickt 487
in süsser Brüh 487
ein Hertz davon, auf Holländisch 476
fricassirt 439
gebachen 490
gelb gekocht 477
geräuchert 373
geröst in einer Brüh 486
gewickelt gebraten 281
in Agerest-Brüh 480
481
in Butter-Brüh 478
in Capern-Brüh 480
in Citronen-Brüh 478
in einer Sultze 767
in Gehäck 476
in gelber Limonien-Brüh 479
in Kümmel-Brüh 489
in Majoran-Brüh 483
in Negelein-Brüh 484
in Petersilien-Brüh 481
482
in Ragoust 474
in Rosmarin-Brüh 482
483
Kalbsfleisch in Sardellen-Brüh 477. 478
in Speck 485. 486
in weisser Limonien-Brüh 479
Knödlein 539
mit Limonien 539
Pasterlein 236
übergebliebenes zuzurichten 492
wie ein Aal gebraten 281
Würstlein 532. 533
Kalbs-Füsse besonder zugerichtet 401
gebachen 651
in Majoran-Brüh 400
in Milchram-Brüh 400
in Petersilien-Brüh 400
in saurer Brüh 401
in süsser Brüh 401
Kalbs-Keule, siehe Schlegel.
Kalbs-Kopff gebraten 368
kalt zu verspeisen 369
mit der Haut 368
zuzurichten 367
Kalbs-Kröß gekocht 382
in Majoran-Brüh 383
in Milchram-Brüh 383
in Zwiebeln 383
Kalbs-Leber gebachen 388. 389
gebraten 389. 390
im Netz 390
gedämpfft 385. 386
gefüllt 387

Kalbs-Leber in Zwiebel-Brüh 386
Plätz, weiß zuzurichten 386
wie eine Hirsch-Leber zuzurichten 388
Kalbs-Mägen gefüllt 382
zu kochen 382
Kalbs-Milzlein zu füllen 392
zu kochen 392
Kalbs-Niern besonder zugericht 393
Kalbs-Rucken eingemacht 488
gebraten 280
Kalbs-Schlegel besonder zugericht 473. 475
in Ragoust 474
Kalbs-Wänste gefüllt 380. 381
Kalbs-Zunge gespickt am Spieß gebraten 374
zuzurichten 374
Kardus-Salat 337
zu kochen 561
Karpffen blau-gesotten 135. 136
gebachen in Oel 148
in Schmaltz 148
gebraten 146. 147
wie einen Aal 148
gedämpfft 143
gefüllt 144
in Ragoust 145
geschabt 145
gespickt 146
in Citronen-Brüh 136
in gelber Brüh 142
in Green 136
in Limonien-Brüh 137
in Negelein-Brüh 140
in Pererlein-Brüh 138
in Rosmarin-Brüh 138
Karpffen in schwartzer Brüh 141
in süsser schwartzer Brüh 141. 142
in Ungarischer Zwiebel Brüh 140
in Weixel-Brüh 137
in Zwiebel-Brüh 139
so schwartz 139
140
Knödlein 534
Pasteten 224. 225. 227
darinnen man die Fische mit den Gräten essen kan. 227
Prisade. 403
Kastran, siehe Schlegel.
Keimlein Salat 345
Suppe 36
warm zu kochen 565
Kern-Brüh über Kief-Erbsen 563
Stockfische 183
weisses Kraut 586
Wels 107
zerzupffte Hechte 128
Suppe 18
mit Mandeln 18
Kief-Erbsen in Kern 563
Suppe 38
über Artischocken 573
Halbfische 177
Ruppen 159
Kimmerling-Brüh über Rindfleisch 459
in Fenchel eingemacht 351. 352

Kimmer-

Kimmerling in Saltz-Wasser eingemacht 352
Mus 70
Salat 349
Suppe 30
Kindbetterin-Suppe 17
Kirschen geröstet 634
Kuchen 753
Salsen 358
Semmel 633
Trauben 633
trocken eingemacht 827
Kißlein von Eyern 615
Klein geschnittenes Brod 929
Klippfisch in Butter-Brüh 186
mit Kümmel 186
Knoblauch-Brüh über Forellen 104
gebachene Hechte 132
Hechte 119
Rindfleisch 461
Schlegel 316
Schnecken 515
Suppe 38
Knödlein Bauern-Knödlein 548
549. 550
gebachene 551
über Hüner oder Capaunen 427
von Aepffeln 544
Birn, so dürr 544
Bratwurst-Gehäck 40
Briesen 537
Butter, gehackte 542
Capaunen 536
Knödlein von Eyern 541. 542 616
Grieß oder Grütz 547
Hechten 534
Heffen 543. 554. 555
Hirn 537
Hünern 536
Käs 543
Kalbs-Fett 541
Kalbs-Fleisch 539
mit Limonien 539
Karpffen 534
Körblein-Kraut 546
Krebsen 535
Lebern 537. 538
Lungen 538
Mandeln 545
Marck 541
Mayen-Kraut 545
Mehl 547. 548
Niern-Braten 538
Rindfleisch zu Ollapotriden 540
Schnecken 535
Semmeln 546. 547
Weinbeeren 545
Weixeln 545
Knopff von Hausen 149
Köhl-Ruben 589
gefüllt 590
zu kochen 579
Körblein-Kraut-Dorten 876. 877
Knödlein 546
Suppe 32. 33
Salat 336
Kohl-Hechtlein 132
Kompus-Kraut 587
Kooch gehacktes 81

Kooch grünes 90
in einer Schüssel 84
so krauß 85
von Aepffeln 89. 90
so aufgelauffen 90
Capaunen 80
Citronen 87
Feigen 88
Grieß, so eingebrennt 91
Hünern 80
Leberlein 80
Krebsen 79. 80
Lungen 81
Mandeln 85. 86
Marillen 88
Milch 82
mit Mandeln 82
Niern 81
Nudeln 81
Pistazzien 87
Quitten, so aufgegangen 88
Rebhüner-Mägen 80
Reiß 84. 90
Rosen 90
Schmaltz mit Grieß 83
Wasser 82
Weixeln 88
Zibeben 87
Zimmet, so aufgelauffen 84
Kräntze von Mandeln 950. bis 953
Kräuter-Dorten 875
Salat 338
Krafft-Dorten 860. 861. 882
Grieben 973. 974
Kräntzlein 950
Marzepan 895. 896
Krafft-Nüßlein, siehe Pistazzien.
Tauben 444
Krammets-Vögel gebraten 270
gespickt gebraten 270
Krancken-Würstlein 532
Kranz im Model gebachen 953
Krapffen von Aepffeln 723
eingemachten Johannes-Beeren 702
Eyer-Käs 654
Käs 658
Lebkuchen 702
Lungen 648
Mandeln 702
mit Weixel und Aepffeln 703
Marck 703
Quitten-Latwergē 702
Spinat oder grün Kraut 733
Zucker 707
Waffel-Krapffen mit Mandeln 695
Krause Semmeln 555
Krauses Schüssel-Kooch 85
Kraut-Dorten 876
Salat 346
von Citronen 972
Krebs besonder zugericht 509
Butter 243. 503
Dorten 504. 505. 838. 839
einen grossen zu machen 510
eingemacht 511
Euter 502. 503

Krebs gebachen 188. 507. 508
in einer Brüh 188
gebraten 507
und gespickt 507
gefüllt 505. 506
gesotten 187. 508. 509
in Nudeln 511
in Pfannen-Kuchen 620
in Raum-Brüh 510
in Semmeln gefüllt 560. 561
Knödlein 535
Kooch 79. 80
mit grünen Erbsen 509
mit harten Eyern 510
mit Spargel 509
Mus 52
Pasteten 226
Pastetlein 240. bis 243
Raßolen 527. 528
Spargel und Morgeln/
Essen davon 511
Strudel 500. 501. 886
Sultze 776. 777
Suppe 9
mit Kern 9
mit Milch und Mandeln 10
von den Nasen 10
Teig zu Pasteten 234
über Hechte 111
unter Spinat zu kochen 583
von Mandeln 906
Kreessen gesotten 164
gebachen 164
Krumme Strauben mit Mandeln 663
Kuchen ein guter 751. 753
im Mörßner 753
Kuchen im Mörßner von Weixeln 753
krause 752
Stern-Kuchen 755
von Butter 754
Citronen 755
Erbsen 752
Eyern 746
Hechten 754
Käs 757
Kirschen 753
Mandeln 755
Reiß 752
Rosinen 754
Weixeln 750
Küchlein aufgelauffene runde 671
Bauern-Küchlein 688
geblätterte 682
gebrennte 669. 670
gewollene 678. 679
gezerrte 687
kleine in die Suppen 679
680
Model-Küchlein 690. 691
Waffel-Küchlein 693. 694
von Aepffeln 723
Aniß 941
Briesen 648
Butter 245
Fenchel, so weiß 941
942
Heffen 683. bis 686
dicke 687
mit Weixel-Mus 686
Hirn 650
Käs 655. 656. 657

Küchlein von Mandeln 695. 707
auf Oblaten 698
699
Dorten 697
Marck 648
Mayen-Kraut 733
Milch 653
Pfifferlingen 691
Pomerantzen 713
Salbey 732
Schlepper-Käs 659
Semmeln 667. 668
Küh-Euter gebachen 394
gebraten 395
Rafiolen 527
zu sieden 394
Kümmel-Brüh über Halbfische 177
über Kalbs- und Lammsfleisch 489
Suppe 37
Kürbiß-Mus 70
Salat 350
Suppe 31
zu kochen 564
Kugel-Küchlein 672
von Weixeln zum Weixel-Wein 830
Kuhnschroten einzumachen 353
zu kochen 562
Kuttelfleck zu kochen 379. 380

L.

Lachs gebraten 171
gedörrt zu braten 171
in Lebkuchen-Brüh 170
in Pohlnischer Brüh 170
kalt zu essen 171
Lachs marinirt 170
Pastete 230
so gesaltzen, zu sieden 169
170
zuzurichten 167
Lactuck- oder Lattich-Salat 345
warm zugericht 566
Lämmernes Dämpff-Brätlein 473
Laiblein gebachen 668
Lamm gantzes zu braten 282
Lamms-Brust gefüllt 278. 279
Köpffe zu bachen 369
auf Englisch 370
Leber gebachen 388. 389
mit Grieß 389
Viertel zu braten 282
mit Eyern 282
Zunge zuzurichten 373. 374
Lammsfleisch auf Niederländisch 485
eingepickt 487. 491
in süsser Brüh 487
fricassirt 439
gedämpfft 491
geröstet in einer Brüh 486
in Agrest-Brüh 480
481
Butter-Brüh 478
Capern-Brüh 480
Citronen-Brüh 478
Gehäck 476
Kümmel-Brüh 489
Limonien-Brüh, so gelb 479

Lammsfleisch in Limonien-Brüh, so weiß 479
Majoran-Brüh 483
Negelein-Brüh 484
Petersilien-Brüh 481. 482
Rosmarin-Brüh 482. 483
Sardellen-Brüh 477. 478
Speck 485. 486
Lampreten zuzurichten 166
Langes Brod 931. 932
Laperdan auf Holländisch zuzurichten 180 179
Latwerge von Hieffen 832
Pferschingen 971
Porstörffer-Aepfeln 971
Quitten brockicht 968
gewürtzt 968
mit Citronen 965
roth und durchsichtig 967
ungesotten 969
Lavendel-Grieben 974
Leber-Brüh über Hüner 428
Dorten 842
gebachen 388. 389
gebraten 389. 390
im Netz 390
gedämpfft 385. 386
Leber gefüllt 387
in Zwiebel-Brüh 386
Knödlein 537. 538
Plätzweiß zuzurichten 386
Reider zu machen 387
und Mägenlein zu kochen 519 520
Würste Holländische 408
Lebkuchen-Brüh über Lachs 170
Schlegel und Prisillen 318
Wildpret 317
Krapffen 702
Leipziger 934
Mus 49
Nürnberger 934
Salsen 358
Sultze 790. 791
von Mandeln weisse 934 935
Lebzelten-Brod braunes 919
von Citronen 962
Mandeln mit Citronen 963
Pistazzien 963
Quitten 964
Zimmet mit Citronen 962
Zwiebach 963
Leipziger Lebkuchen 934
Lendbraten gebraten 284
gedämpfft 469. 470
in einer Brüh 285
Lerchen gebraten 270
in einer Brüh 271
gefüllt gebraten 271
mit Speck gebraten 271

Lerchen-Pastete 214
Ragoust 448. 449
Limonien-Brüh über Gebratens 301
Hechte, so weiß 115
gelb 116
Hüner und Capaunen 422
Kalbs- und Lamms-Fleisch 479
Karpffen 136
Rindfleisch 459
Wildpret 453
Suppe 25
Linsen-Suppe 40
zu kochen 76
Löffelkraut-Salsen 360
Lorbeer-Brüh über gebachene Hechte 135
Lummer-Pastete von Kalbfleisch auf Englisch 218
Lungen Dorten 842
gebachen 385
geröst 385
im Netz gebraten 384
in Butter-Brüh 384
in Kümmel-Brüh 384
in Zwiebel-Brüh 383
Knödlein 538
Kooch 81
Kräpfflein 648
Morgeln daraus zu machen 519
Mus 52
Strudel 502

M.

Mackaronen 899
gefüllt 899
Mägenlein gekocht 519. 520
Magen-Confect 900
Morsellen gewürtzte 974
Magenfalten gekocht 379. 380
Maisen gebraten 272
Majoran-Brüh über Kalbs- und Lamms-Fleisch 483
über Rindfleisch 462
Suppe 31
Malvasier-Brüh über gebachene Perschinge 155
Mus 47. 48
Suppe 21
Mandeln auf Oblaten gebachen 698 699
Bien-Körblein 712
Biscoten 936
Biscuit 836
braun gebachen 709
von Teig 710
Brod 924. 925
Brüh 308
Brüh über Hüner und Capaunen 420. 421
Dorten 853. 854. 855
gelbe 858
in einer Schüssel 859. 860
Küchlein 697

Mandel-Dorten schwartze 859. 877
weisse 856. 857
Fische gefüllt 950
gebachen 707. 719
candirt 708
gläntzend 709
in Oel 708
wie Zimmet-Mandeln 709
Gebachenes davon 695
geröscht 977
Green-Brüh über Hechte 117
grüne trocken eingemacht 826
Käß 620
Knödlein 545
Kooch 85. 86
Kräntze 710. 950. 951
952. 953
Krapffen mit Weixeln und Aepffeln 702. 703
Kuchen 755
Küchlein 695. 707
mit Eyern 701
Lebkuchen weisse 934. 935
Lebzelten mit Citronen 963
Mus 61. 62
Plätzlein 940
Raßiolen 699. 700
Salse 357
Schlangen 887
Schnitten, so süß 650. 706
707
Strudel 886
Sultze 777
mit Citronen- und Pomerantzen-Schalen 780
Mandel-Suppe 26. 27
Würstlein 696. 697
Mangolt zu kochen 581
Marbellonen eingemacht 825
Marck-Dorten 840
Knödlein 541
Krapffen 703
Küchlein 648
Pastete mit Hünern 205
Pastetlein 243
Marillen-Dorten 866. 867
eingemacht 815
gedünstet 625
gefüllt 625
Kooch 88
Salat 335
Salse 357
Marinirter Aal 101
Lachs 171
Marzepan 895
gefüllte 898
gleissende 896
Niederländische 897
oder was man machen will 898
von Anis 942. 943
Hieffen 899
Krafft-Zeug 895. 896
Muscaten-Zeug 897
Zeug 892
Maseran, siehe Masoran.
Maulbeer eingemacht 831
Safft 800
Maultaschen 911
Maurachen, siehe Morgeln.
Mayen-Butter 54
Mus 53. 54
Mayenkraut-Dorten 875

Mayenkraut-Knödlein 545
Küchlein 733
Meer-Rettig-Brüh über Fische 302
über gebeitzt Rindfleisch 317
über gesaltzene Hechte 134
über Hausen 149
über Karpffen 136
über Lendbraten 313
über Zungen 372
Meet-Suppe 23
Mehl-Brey 59
Knödlein 547. 548
Suppe 42
Melonen-Dorten 872
Mus 70
Milch-Brod zu bachen 756. 757
gesultzte 778
Kooch 82
mit Mandeln 82
Küchlein 653
Schwäbische 653
Schotten Hamburger 797
Sultze 796
Suppe 18
mit Krebs und Mandeln 10
mit Mandeln 18
Milchram-Brüh über gesaltzene Hechte 134
über Kalbs-Füsse 400
Suppe 19
Milzlein zuzurichten 392
Mispeln eingemacht 833
mit Pomerantzen-Marck 643
Mistler gebraten 270
Model-Küchlein 690. 691
Möhren oder gelbe Ruben 592
mit Mandeln 592
Spargel 570
Weixeln 592
von Mandeln 705
Mörßner-Kuchen 753
mit Weixeln 753
Morgeln aus einer Lunge zu machen 519
gebachen 719
Suppe 31
über Hüner 427
zu füllen 595
zu sieden 594
Morsellen 973. 974
gewürtzte 974
von Citronen 975
Lavendel 974
Quitten 676
Wein-Lägelein 976
Mortadellen 411
Moscowiter-Brod, das lang gut bleibt 917
Mostart auf Niederländisch 356
auf Welsch 356
Brüh über gesaltzene Hechte 133
Heringe 174
Klippfische 186
Mus blaues 70
braunes 70
grünes 71

Mus Herbst-Mus 55
Mayen-Mus 53. 54
Butter 54
Panaden-Mus 77. 78
Schüssel-Mus 55
mit Mandeln 55
Welsches Mus 61
von Aepffeln 66. 67
im Kern 67
Bier 50
Birnen 67. 68
Brod mit Oel 77
Buchwaitzen 75.
Capaunen 51
Citronat 62
Citronen 63
Datteln 64. 65
Dottern 57
Erdbeeren 69
Eyer-Käs 55
Eyer-Klar 59
Eyern 56
so süß 56
Feigen 65
Fischen 51
Gersten 75
Grieß in Milch 73
in Fleischbrüh 73
Haber 73
Heydel 75
Hirn 52
Hirs in Milch 72. 73
Hünern 50. 51
Kimmerlingen 70
Krebsen 52
Kürbissen 70
Lebkuchen 49
Mus von Lungen 52
Malvasier 47. 48
Mandeln 61. 62
Mehl 59
Melonen 70
Muscaten-Brod 63
Nudeln 57
Nüssen 68
Pfeben 70
Pflaumen 68
Pistazzien 60
Prinellen 68
Quitten 64
Reinfall 48
Reiß mit Mandeln 72
Milch 71
Rocken-Brod 78
Rosen-Wasser 50
Rosinen 65
Schnecken 53
Schwaden in Milch 72
Semmeln 77
Strauben 78
Sultzen 59
Wein 48. 49
mit Eyerdottern 49
Weinbeeren 66
Weixeln 69
Zibeben 65
Zwetschgen 68
Zucker oder Eyer-Klar 59
Muscateller-Beer-Brüh 306. 307
Birn-Dorten 870
eingemacht 821
Muscaten-Brod 919. 920. 921
gelbes 921
mit Mandeln 921

Musca-

Muscaten-Brod-Mus 63
Suppe 20
Nüsse eingemacht 834
Muscatzinen 910
Muscheln candirt 900
Suppe 11
zu braten 191
zu stooven 191
zuzurichten 190

N.

Neapolitanischer Dorten 862
Neben-Essen, derselben vielerley Arten sind beysammen anzutreffen pag. 495. u. f. besiehe jedes unter seinem eigenen Nahmen.
Negelein-Brüh über Kalbs- und Lamms-Fleisch 484
über Karpffen 140
über Vorhäs 395
Eßig 325
Safft 805
von Zucker 978
Zucker 806
Neunaugen gebachen 165
gebraten 165. 166
gesotten 165
Niederländische Brüh über Hechte 123
Brüh über Kalbs- und Lamms-Fleisch 485
Niederländische Marzepan 897
Niederländischer Senff oder Mostart 356
Niedersächsische Blut-Würste 409
Brat-Würste 408
Nierlein von Mandeln 907
Niern-Braten 280
Knödlein 538
Dorten 842
Kooch 81
Schnitten 648. 649
Spanischer 649
Strudel 502
Suppe 8
von Bock gebachen 394
in Brüh 394
von Kalb 393
von Ochsen zuzurichten 392
393
von Schaaf gebraten 289
290
von Schwein gebraten 290
Nonnen-Kräpflein 946. 947
Nudeln grosse aufgegangene 553
Kooch 81
Mus 57
über Hüner und Capaunen 427
Krebse 511
Nürnberger-Lebkuchen 934
Nüsse braun gebachen 901
eingemacht 833
gebachen 713
Nuß-Dorten 872
Mus 68
Salse 359

Nuß-Schelffen-Safft 803
Suppe 28

O.

Oblaten-Mandel-Küchlein 698. 699
Ochsen, wie solche in Nürnberg zertheilet werden 1081
Ochsen-Augen 605
Ochsen-Füss gesultzt 402
kalt 401
mit Senff, Mostart 402
Sultze davon 762
Ochsen-Hirn gebachen 375
gefüllt 375
zuzurichten 374. 375
Ochsen-Magen gefüllt 376. 377
gekocht 376
Ochsen-Maul zuzurichten 403
Ochsen-Nieren zuzurichten 392. 393
auf besonder 393
Ochsen-Wamme in Aepffel-Brüh 379
in Limonien-Brüh 379
in Petersilien-Kraut 378
mit Zwiebeln 377
Ochsen-Zunge gebeitzt gebraten 372
gefüllt 370
geräuchert 373
geröst 370
in Capernbrüh 371
in Pohlnischer Brüh 371
in Spanischer Brüh 370
gesotten in Green 372
in einer Pastete 219. 220
Oel-Brüh über Forellen 105
Hechte 112. 113. 127
Schnecken 516. 517
Oesterreichische Brüh über einen Hecht 123
Tauben-Pastete 213
Ofen-Knödlein 554. 555
Oliven-Brüh über Forellen 104
Reh- und Gemsen-Schlegel 304
Wildpet 454
Ollapotrid 498 499
Dorten 879
Pasteten 233
von Krebs-Teig 234
Suppe 3
Pasteten von Austern, Schnecken und Tartuffeln 500
Orade von Forellen 106. 155. 156
Perschingen 155. 156
Ruppen 160
Weißfischen 157
Oster-Suppe. 19

P.

Pärschen, siehe Perschinge.
Panaden-Mus 77. 78
Pasteten auf Englische Art 206
Brod 912
Cardinals-Pastete 220
in einer Schüssel 205
in Wännlein 239
Lummer-Pastete von Kalbs-Fleisch auf Englisch 218

Pasteten mit Aalen 223. 224
Artischocken 232. 233
Auerhanen 207
Austern 230. 231
und Aalen 231
Capaunen 206
Castanien 236
Enten, so wild 211
Fasanen 208
Feder-Wildpret 212
Fischen 223. 226
Forellen 226
darinnen man die Fische mit den Grä-ten essen kan 227
Gänsen, so wild 211
Haasen 215. 216
Hamels-Keulen mit Schuncken ge-spickt 220
Hammen 231. 232
Haselhünern 208
Hausen 229
Hechten 224
mit sauern Kraut 228
so gesaltzen, mit sauern Kraut 228
Hünern 205. 204
und Quitten 204
jungen Hünern 205. 212
Kalbs-Schlegeln 217
218
Karpffen 224. 225
227
Pasteten mit kleinen Vögeln 215
Lachs 230
Lerchen 214
Marck mit Hünern 205
mit Ochsen-Zungen 219
220
Ollapotrid 233
von Krebs-Teig 234
mit Pfauen 208
mit Pirckhünern 208
Prinzesse 239
mit Prisillen 220. 221
Rebhünern 208
Rindfleisch 221. 222
Rinds-Zungen 219
220
Schnepffen 209. 210
Schuncken 231. 232
Schweins-Wildpret 217
Spanferckeln 217
Spanische 244
mit Stockfisch 229. 230
Tauben, auf Oester-reichisch 213
Tauben, wild- und ein-heimischen 212
213. 214
Vögeln 215
Welschen Hahnen, mit der Brüh 206
207
Wildpret 215
Teig, mit den Handgriffen und Brüh 194
mürber 200. 201

Pasteten-Teig zu Butter-Pasteten 198
zu schwartzen und gemeinen 196
was bey Fisch-Pasteten in acht zu nehmen 223
wie das Geflügel darein zubereitet werden soll 202
wie lang solche backen müssen 246
Pastetlein aufgesetzte ohne Teig 235
kleine 236. 237. 238
mit Eyer-Käs 235
Kalbs-Fleisch 236
Krafft-Zeug 244
Krebsen 240 bis 243
Marck 243
Schnecken 240
Spanische 236
Pastinat über Rindfleisch auf Holländisch 459
Perschinge gebachen 154
in Brüh 154
in Malvasier-Brüh 155
in Pohlnischer Brüh 155
gesotten 150. 151
grün gesotten 103
in Capern-Brüh 151
in Citronen-Brüh 151
in Eyerdotter-Brüh 152
in Fenchel-Brüh 152
in guter Brüh 152
in Oel gebraten 153
in Oel gedämpfft 154
Perschinge in Petersilien gesotten 153
wie Orade eingemacht 155. 156
Petersilien-Brüh über einen Aal 98
über Hüner und Capaunen 425
über Kalbs- und Lammsfleisch 481. 482
über Karpffen 138
über Rindfleisch 460
gebachen 735
Kraut-Knödlein 545
Kraut-Strudel 502
Kraut über gesaltzene Hechte 134
Kraut über Halbfische 178
Salse 361
Suppe 35
über Perschinge 153
über Stockfische 183. 184
Welschen zukochen 593
Wurtzeln-Salat 338
über Halbfische 178
über Hechte 117
Pfaffen-Schläpplein 704
Pfannen-Kuchen 617. 618. 619
auf Holländisch 619
mit Krebsen 620
mit Picklingen 620
Zelten 668
Pfauen gebraten 254
in Citronat-Brüh 296
Pastete 208
Pfeben-Dorten 872

Pfeben-

Pfeben-Mus 70
Pfeffer-Nüßlein 943
über eine Junge Ganß 398
Rindfleisch 462
Vorhäs 395
Wildpret 455
auf Wienerisch 455
Pferschings-Dorten 866
eingemacht 814. 815
gantz in einer Sultze 815
816
gedünstet 626
gefüllt gebachen 721
Latwerge 971
Salat 334
Stritzeln 722
Sultze 781. 782
trocken eingemacht 816
von Mandeln 711
Zelten 961
Pfetter-Ruben über Hechte 120
so gesaltzen 134
von Mandeln 705
zu kochen 590. 591
Pfifferling gelbe zu kochen 599
Küchlein 691
von Mandeln 902
weisse zu kochen 599
Pflaumen-Mus 68
trocken eingemacht 825
Picklinge in Pfannen-Kuchen 620
zu braten 172
so süß 172
zu sieden 171
Pinellen-Wurtzel eingemacht 836
Pinien-Brod 926
Pirckhüner-Pastete 208
Pirsinge, siehe Perschinge.

Pistazzien-Brod 926
Kooch 87
Lebzelten 963
Mus 60
Suppe 27
Plätzlein gebachen 938
von Anis 940
Bisam 939
leichte 939
Fenchel 940
Mandeln 940
bittere 940
Quitten 970
Pohlnische Braten 285. 286
mit Zwiebeln 491
Brüh über Gänse, so jung 398
über gebachene Perschinge 155
über Halbfische 178
über Hausen 149
über Hechte 121
122
über Lachs 170
Ochsen-Zungen 371
Pomerantzen-Blüh-Eßig 323
Blüh frisch eingemacht 814
Brod 930
Brüh über gebratene Hechte 130
Brüh über Hüner und Capaunen 421
422
Brüh über Rebhüner und schwartz Gebratens 300

Pomerantzen gantz eingemacht 811
gekocht 625
geschraubt, und in Zucker eingemacht, zum Salat 332. 333
Küchlein 713
Salat 329. 332
Schalen eingemacht 812. 813. 814
Schalen in weisser Mandel-Sultze 780
Zucker 805
Poppitong von Fleisch 219
Porstörffer-Aepffel eingemacht 819
Latwerge 971
Portugiesische Eyer 603
Portulack-Salat 350
mit Stengeln 350
Potage, siehe Borage.
Pricken zu bachen 165
braten 165. 166
sieden 165
Prinellen-Brüh über Hüner und weiß Gebratens 310
Dorten 866
gebachen 717
gedünstet 631
Mus 68
Prinzesse-Pasteten 239
Prisade 403. 404
Holländische 405
Spanische 404
von Hechten 403
Karpffen 403
Welsche vom Schwein, im Model 405
Prisillen gebraten 279
gedämpfft 472
in einer Brüh 320
Capern-Brüh 303
Citronen-Brüh 297. 298
Lebkuchen-Brüh 318
Pastete 220. 221
Prügel-Krapffen 979. 980. 981

Q.

Quitten-Biscoten 937. 965
Dorten 864. 865
eingemacht 816. 817
gantz 818
in Spalten 819
in weisser Sultze 818
trocken 819
Fleisch 970
gebachen 729
gedünstet 628. 629. 637
gefüllt 627
Gest 970
Käs 972
Kooch aufgegangenes 88
Latwerge brockicht 968
gewürtzt 968
mit Citronen 965
roth und durchsichtig 967
ungesotten 969
wie gelbe Ruben 969
Latwergen-Krapffen 702
Lebzelten 964
Morsellen 976

Quitten-Mus 64
Safft 800
so gewürtzt 800
Salse 359
Scheuffelein 970
Strauben 730
Stritzeln 964
saure 964
Sultze 782. 783. 786
Suppe 29
und Birn zu kochen 639
Werck von Mandeln und Citronen 961
wie gelbe Ruben zu kochen 630
Zelten 954. 955
gewürtzte 959
gläserne 955. 956
mit Porstörffer-Aepffeln 959
rothe 957
so ein gantz Jahr gläntzend bleiben 965
weisse 957. 958

R.

Raßiolen süsse 528. 529
von Bratwurst-Gehäck 527
Briesen 525
Gänß-Leberlein 526
Hechten 527
Hüner-Fleisch 526
Kalbs-Niern 526
Krebsen 527. 528
Küh-Euter 527
Mandeln 699. 700
Raßiolen von Schnecken 529
Ragoust 457
mit Eyern und Kern 603
von Briesen mit Hahnen-Kämmen 521
gebratenen Eyern 602. 603
Hünern, mit geräucherten Schweins-Zungē 440
Hünern, mit Artischocken 440
jungen Hünern, mit Schuncken gespickt 439
Kalbs Braten, mit bittern Pomerantzen-Schalen 474
Kalbs-Fleisch 474
Kalbs-Schlegeln 474
Karpffen 145
Lerchen 448
und Schuncken 449
Rindfleisch 466
Schnepffen 446
so gebraten 446
Schweins-Ohren oder Füssen 457
Tauben 440
übergebliebenen Kalbs-Braten 494
Rapunzeln-Salat mit Wurtzeln 348
Raum-Brüh über Krebse 510
Stockfische 183
Wels 107
zerzupffte Hechte 128
Suppe 18
mit Mandeln 18

Rauten-Marzepan 895
Rebhüner gebraten 264. 265
gedämpfft 445
mit Pomerantzen-Schalen 446
in Aepffel-Brüh 304
Citronat-Brüh 296. 297
Citronen-Brüh 300
Hohlbeer-Brüh 316
Muscateller-Trauben-Brüh 306
Pomerantzen-Brüh 300
Rosen-Eßig-Brüh 316
Weixel-Eßig-Brüh 316
Kooch 80
Pastete 208. 212
Sultze 768
Suppe 6
Reh-Keule angeschlagen 250
Schlegel gebraten 251
gedämpfft 450
in Muscateller-Beer-Brüh 306
in Oliven-Brüh 304
Zehmer gebraten 252
Reinfall-Brüh über Hüner und Capaunen 420
Mus 48
Suppe 20
mit Mandel-Milch 21
Reiß-Dorten 878
gebachen 734
in Fleischbrüh 71
in Milch 71
so süß 71
Reiß-Kooch 84. 90
Kuchen 752
Mus mit Mandeln 72
Suppe 41
über Hüner und Capaunen 426
Rindfleisch 462
Rettig-Salat 350
Rieb von Kälbern gebraten 283
Ochsen zu braten 284
in Zwiebel-Brüh 315
Riebes-Beer-Dorten 873
eingemacht 823
gekocht 632
Krapffen 702
Sultze 786
Suppe 30
trocken candirt 824
Riemen besonder zugericht 370
gedämpfft 369. 370. 371
gepeitzt zu braten 285
Rindernes Brust-Stuck à la Roail 467
Rindfleisch abgetrocknet mit einer Brüh 463
aufgewickelt 464
auf Holländisch 459. 473
auf ungemeine Art 465. 466
auf Westphälisch 467
aus Eßig gekocht 466
besonder gekocht 464. 465
gehackt gekocht 471
geräuchert 373
gesaltzen 463
gewickelt gebraten 281
in Coriander-Brüh 462
in Dampff-Brüh 460
in Kimmerling-Brüh 459
in Knoblauch-Brüh 461
in lauterer Brüh 458

Rindfleisch in Limonien-Brüh 459
Majoran-Brüh 462
Petersilien 460
Pfeffer 462
Rosin Brüh 458
Salbey-Brüh 461
Seller-Brüh 461
Wachholder-Brüh 461
weisser Petersilien-Brüh 460
Zwiebel-Brüh 460
Knödlein zu Ollapotriden 540
mit Castanien 462
Graupe 462
grünen Kräutern 459
Ragoust 466
Reiß- 462
Spargel 463
Pastete 221. 222
so übergeblieben, zuzurichten 492
Rinds-Zungen-Pastete 219. 220
Rocken-Brod Dorten 878
Mus 78
Röhrlein von Zimmet 978
Rosen-Eßig 325
Eßig-Brüh über Gebratens und Rebhüner 316
gebachen 730
von Teig 730
Kooch 90
Safft 804
Wasser-Mus 50
Zucker 806
Rosin-Brüh über Hüner 308
Rindfleisch 458
Rosin-Dorten 866
gebachen 717. 718
Kuchen 754
Mus 65
Suppe 30
Trauben 718
Würstlein mit Mandeln 697
Rosmarin-Blüh-Eßig 323
Brüh über gebachene Hechte 132
Gebratens 312
Hechte 117
Kalbs- und Lamms-Fleisch 482
483
Karpffen 138
Wildpret 312
Suppe 33
Roß-Boeuf 285
Rothe Aepffel-Sultze 785
Quitten-Latwerge, so durchsichtig 967
Zelten von Quitten 957
Rother Ruben-Salat 349
Spiegel 893. 894
Ruben Bayrische, siehe Pfetter-Ruben.
Dorten 874
gelbe 592
mit Mandeln 592
mit Spargel 570
mit Weixeln 592
von Mandeln 705
Suppe 35
weisse 591
Rüblein-Kraut 589
von Mandeln 973

Rummel-Sultze 772. 773
Runde Küchlein so aufgelauffen 671
von Mandeln 695
Ruppen auf einer Schüssel gekocht 158
gebachen in Oel 159
mit Brüh 160
gebraten in süsser Wein-Brüh 160
gedämpfft 158
gefüllt gebraten 160
gesotten 157. 158
in frischen oder Kief-Erbsen 159
mit sauern Kraut 159
wie ein Aal gebraten 160
wie Orade eingemacht 160

S.

Sack-Küchlein 677. 678
Safft von Aepffeln 800
Ageres-Beeren 801
Betonien 803. 804
blauen Violen 801. 802
Cardobenedicten 802
Citronen 799
Gicht-Rosen 803. 804
Granat-Aepffeln 799
Himbeeren 800
Hohlbeeren 800
Maulbeeren 800
Negelein 805
Nuß-Schelffen 803
Quitten 800
so gewürtzt 800
Rosen 804
Weixeln zum Wein 803
Salat Feld-Salat 345
Garten-Salat 344
gehäupter 344
Häupter warm zugericht 566
Körblein-Salat 336. 337
mit Fächern 335
von Artischocken 336. 337
blauen Köhl-Sprößlein 341
Blumen-Köhl 340
Bohnen 351
Borragen oder Borretsch 340
Brunkreß 346
bunten Wegwarten 348
Capern 333. 334
Citronat 329
Citronen 329. 332
geschraubt, in Zucker eingemacht 332
333
Endivien 345
Erd-Aepffeln 335
Granat-Aepffeln 328
Hollunder-Blüh 340
Hopffen 343
Käs-Köhl 340
Kardus 337
Kimmerlingen 349
Kräutern 338
Kraut 346
Kürbissen 350
Lactuck oder Lattich 345
Marillen 335
Petersilien-Wurtzeln 338
Pferschingen 334
Pomerantzen 329. 332

Salat von Pomerantzen, geschraubt in Zucker eingemacht 332
333
Portulack 350
mit Stengeln 350
Rapuntzeln 348
Rettig 350
rothen Ruben 349
Sardellen 327
Schaafmäulern 346
Scorzonera 348
Seller 337
Spargel 341. 342. 343
Tartuffeln 354
Wegwarten 348
Welschen Köhl 341
Zwiebeln 347
Salbey-Brüh über Hechte 116
Rindfleisch 461
gefüllt gebachen 732
Küchlein 731. 732
Salmen frisch zu sieden 167. 169
so lang aufzubehalten 168
Salsen auf gemeine Art 361
von Ampffer 360
Bertram 360
Citronen 357
Erdbeeren 357
Hieffen 359
Holler-Blüh 361
Kirschen 358
Lebkuchen 358
Löffelkraut 360
Mandeln 357
Marillen 357
Salsen von Nüssen 359
Peterlein 361
Quitten 359
Weinbeeren 358
Wein-Lägelein 359
Weixeln 358
Sardellen-Brüh über Briese 522
523
über Hechte 109
110
über Kalbsfleisch 477. 478
Schlegel 294
Schnecken gebraten 513
Schnecken gesotten 514
in einer Sultze 762
Salat 327
Suppe 12
zuzurichten 173
Sauce von Sardellen und Citronen 294
Sauer-Ampffer-Salse 360
Suppe 34
über Hüner 425
eingepickte Hüner oder Capaunen 431
Kraut gebachen 688. 689
gesotten 588
mit Oel 588
mit Schweinfleisch 588
Suppe 38
über Hechte 119
Hüner 424
Ruppen 159

Saurach-Brüh über Wildpret 306
eingemacht 824
Morsellen 976
Salse 359
Saure Brüh über Kalbs-Füsse 401
Schnecken 518
Eyer 608
Schaaf-Fleisch / so übergeblieben, zuzurichten 492
Köpffe, auf Englisch 370
Mägen zu kochen 382
Nierlein gebraten 289. 290
Wänste gefüllt 380. 381
siehe Schöps.
Schaafmäul r Salat 346
Schakkobin-Suppe von Käs 5
Schalotten, siehe Chalotten.
Schart-Kräntze 676
Küchlein 674. 675
Scheiter-Hauffen gebachen 745
Schlange von Butter 245. 886
Hechten 113
Mandeln 887
gefüllt 949
Marzepan-Zeug 947
948
Zimmet 949
Schlechte Strauben 662
Schlegel gehackt gebraten 276
in Aepffel-Brüh 305
Capern-Brüh 303
Chalotten-Brüh 313
Knoblauch-Brüh 316
Lebkuchen-Brüh 318
Sardellen-Brüh 294
Zwiebel-Brüh 315
Pastete 217. 218
von Gemsen gebraten 248
Schlegel von Hirschen gebraten 250
Kalb besonder zugerichtet 473
in Ragoust 474
so gebeitzt 272
Reh gebraten 251
Schwein frisch gebraten 277
so zahm, gebraten 276
Schlepper-Käs-Küchlein 659
Schleyen fricassirt 161. 162
gebraten 162
gedämpfft 161
gesotten 161
kalte 162
Schmaltz-Knödlein 542
Kooch 83
mit Grütz 83
Nudeln 553
Schnecken gebachen 517. 682
gebraten 511. 513
in Sardellen-Brüh 513
gesotten in Sardellen-Brüh 514
gespickt gebraten 512
in Butter-Brüh 514
515
in Erbsen-Brüh 518
in Knoblauch-Brüh 515
in Oel-Brüh 516. 517
in saurer Brüh 518
Knödlein 535
mit Eyern 518
Mus 53
Pastetlein 240

Schnecken-Raſiolen 529
Suppe 12
von Mandeln 905
Schnee zu machen 798. 799
Ballen gebachen 680. 681
Biſcoten von Zucker 962
Schnepffen gebraten 267. 269
gedämpfft 446
gefüllt 269
in Ragouſt 446
Paſtete 209. 210
Schnitten gebachene 650
gefüllte von Semmeln 651. 665. 666
güldene 664
von Käs 657
Mandeln 650. 706
Niern 648. 649
Rebhünern 647
Schnittlauch über Hüner oder Capaunen 425
Schöps-Hals auf Franzöſiſch 488
Keule angeſchlagen 276
Schlegel gebraten 273 274
in Agreſt-Brüh 489
mit Cucumern 273
mit Sardellen 275
Schock oder Leber-Reider zu machen 387
Schüſſel-Kooch mit Mandeln 84
ſo krauß 85
Mus 55
mit Mandeln 55
Paſtete 205
Schuncken auf dem Roſt zu braten 407
Schuncken friſch zu braten 277
Paſtete 231. 232
von Mandeln 903
Weſtphäliſche zuzurichten 407
Schwaden-Mus in Milch 72
Schwäbiſche Braten 286
Milch-Küchlein 653
Schwarten-Magen Franckfurter 412
Schwartze Brüh über Capaunen und Hüner 431
über Karpffen 141 142
über Wildpret 454
Schwartz-Gebratenes in Citronat-Brüh 295
in Lebkuchen-Brüh 317
in Pomerantzen-Brüh 300
in Weixel-Brüh 309
Schwartzer Mandel-Dorten 859
Schwartzes Geflügel in Citronen-Brüh 297
in Erdbeer-Brüh 311
in Hieffen-Brüh 310
in Hohlbeer-Brüh 311
in Saurach-Brüh 306
in Weixel-Brüh 306

Schwedisches Brod 915. 916
Mandel-Brod 918
Schweins-Braten 287
Fleisch geräuchert 413
mit sauer Kraut 588
Käs 405. 406
Köpfflein zuzurichten 367
Kopff in Saltz 366
so wild, zuzurichten 364. 365 366
so zahm, wie einen wilden zuzurichten 367
Mägen auf dem Rost gebraten 457
Miltzlein gebraten 392
Nierlein gebraten 290
Prisade 405
Rieblein frisch gekocht, mit Brod bestreuet, auf dem Rost gebraten 456
Schlegel, so frisch gebraten 277
Schlegel so zahm gebraten 276
Wildpret-Pastete 217
Wildpret, so gesultzt, lang aufzubehalten 451
Zunge gespickt am Spieß zu braten 374
Zunge zuzurichten 374
Scorzonera eingemacht 836
in Haber-Grütz zu bachen 566
Scorzonera Salat 348
Suppe 36
zu fricassiren 566
zuzurichten 565
Seller-Brüh über Rindfleisch 461
Salat 337
Suppe 33
warm zu verspeisen 594
Semmeln besonder zugericht 556
gefüllt 556. 557
mit Krebsen 560. 561
mit Vögeln 558
und Aepfeln 559
mit Weixeln 559. 560
Knödlein 546. 547
krause 555
Küchlein 667. 668
Mus 77
Nudeln 553
Schnitten 665. 666
gefüllt 651. 665 666
Suppe 43
und Würste 556
Senff auf Niederländisch 356
Welsch 356
Brüh über gesaltzene Hechte 133
Heringe 174
Klippfische 186
Sengelein gebachen 164
gesotten 162
Servelate, siehe Cervelate.
Sonnenblumen-Böden zugericht 575
Spanferckel gefüllt gebraten 287
geräuchert 412
Pastete 217

Spanferckel so gesotten, kalt zu essen 456
so zahm, wie ein wildes zuzurichten 289
weiß gekocht aus Saltz 458
Spanisch Brod 917. 918. 919
Spanische Biscoten 938
Brüh über Fasanen und Auerhanen 295
über Hechte 128
über Hüner 317
über Ochsen-Zungen 370
Grengeln oder Bretzen 908
Pastete 244
Pastetlein 236
Prisade 404
Spanischer Niern 649
Spargel auf dem Rost gebraten 568 569
eingemacht 354
gebachen 569
in Oel gebraten 568
mit gelben Ruben 570
Salat 341. 342. 343
Suppe 37
mit Kalbfleisch 37
über Krebse 509
über Rindfleisch 463
warm zugericht 567. 569
Speck-Brüh über Hechte 112
Hüner und Capaunen 429
Kalbs- und Lams-Fleisch 485. 486
Dorten 842
Speck-Kuchen gebachen, auf gemein 737
gerührte 738. 739
süsse 739. 740
Küchlein 741. 742
Suppe 8
Spiegel Eiß-Spiegel 893
rother 893. 894
von Zimmet 894
Zucker 893
Spieß-Krapffen 982. 983
Kuchen 979. 980. 981
Spinat-Dorten 876
gekocht 582
Krapffen 533
mit Krebsen 583
mit Zwiebeln 583
Strudel 502
Spitzweck gebachen 735
Spritzen-Küchlein 672. 673
mit Mandeln 674
von Zucker 910
Sprößling-Salat 345
Spulen von Zucker-Zeug 910
Stachelbeer-Brüh über Hüner 311
über Kalbs- und Lams-Fleisch 480 481
Dorten 874
eingemacht 354. 822
gedünstet 632
Stern-Kuchen 755
Stockfisch gebachen 184
gebraten 184. 185
gefüllt 185. 186
in Butter-Brüh mit Senff 182

Stockfisch in frischen Erbsen 183
in Kern 183
in Petersilien 183. 184
Pastete 229. 230
zu kochen 181. 182
zu wässern 180
Stock-Morgeln zu kochen 596
Strauben gemeine 662
Kräntzlein 663
Krantz gebachener 662
krumme mit Mandeln 663
mit und ohne Aepffel 663
Mus 78
Suppe 44
von Aepffeln 724
von Gerben oder Heffen 662
von Quitten 730
weisse 660. 661
Welsche 661. 662
Strützeln von Aepffeln 725
Käs 657
Mandeln 696
Pferschingen 722
Quitten 964
saure 964
Strudel von grünen Kraut oder Spinat — 502
Krebsen 500. 501 886
Lungen oder Nieren 502
Mandeln 886
Bertram oder Petersilien 502
Zimmet 885
Süsse Brüh über eingepickte Hüner oder Capaunen 430
über eigepickt Kalbs- und Lams-Fleisch 487
Süsse Brüh über Kälber-Füsse 401
Ruppen 160
Wildpret 452
Butter-Blätter 846. 847
Butter-Dorten 845. 846
Mandel-Schnitten 650. 706
707
Rasiolen 528. 529
Sulze auf gemeine Art 759. 760
761. 762.
bunte 791
erhobene 795
gesultzte Milch 778
mit Sardellen 762
Rummel-Sultze 772. 773
vielfärbige 791
weisse 797
von Aepffeln 783. bis 786
so roth 785
Capaunen 763. 764
im Abnehmen des Leibs 766
Citronen 778
so gefüllt 778. 779
Eyern 623. 797
Fischen 770. 774
braune 774
mit Grundeln 775
Forellen 771
Hechten 772. 773. 775
Hirschhorn 768. 769. 770
Hüner- und Kalbfleisch 760
Johannes-Beeren 786
Krebsen 776. 777
Lebkuchen 790. 791
Mandeln 777
Milch 796
Ochsen-Füssen 762

Sulze von Pferschingen 781. 782
Pomerantzen 780
Quitten 782. 783. 786
Rebhünern 768
Zimmet 787. 788. 789
vor Brust und Husten 767
die Dürrsucht 791
die Lungensucht 767
Krancke 765. 766
Sulzen-Mus 59
Suppe Frantzösische 3. 4. 5
von Fricando 3
gefüllte 7
gehackte 16
geriebene 17
grüne Frantzösische 32
Haber-Suppe 13
in der Fasten 11
Kindbetterin-Suppe 17
Krancken-Suppe 27. 28
Ollapotrid 3
Oster-Suppe 19
Spanische Schakkobin-Suppe von Käs 5
Töpfflein-Suppe 14
von Aepffeln 28
Agerest 34
Anis 36
Austern 12
Bier 23. 24
mit Kern 23
Borragen oder Borretsch 34
Bratwürsten 8
Bretzen 43. 44
Brunkreß 35
Briesen 7
Butter-Milch 19
Capern 26
Suppe von Castanien 30
Choccolate 17
Citronen 25
Corinthen 30
Datteln 26
Erbsen 39. 40
blinde 40
saure 40
Erdbeeren 30
Eyerdottern 12. 13
Eyern 14
so gebachen 14
so gestürtzt 15
so verlohren 14. 15
Eyerwammen 16
Fischen 11
Fisch-Rogen 11
Geiß-Milch 18
Gersten 41
Grieß oder Grütz 42
Haber 41
Hanff 35
Hechten 10
Hieffen 29
Hünern 6
Beinen, so gestossen 6
Leberlein 7
Johannes-Beeren 30
Käs 20
Keimlein 36
Kern 18
mit Mandeln 18
Kief-Erbsen 38
Kimmerlingen 30
Knoblauch 38
Körblein-Kraut 32. 33
Krebsen 9
mit Kern 9

Suppe von Krebsen mit Milch und Mandeln 10
Krebs-Nasen 10
Kümmel 37
Kürbissen 31
Limonien 25
Linsen 40
Majoran 31
Malvasier 21
Mandeln 26. 27
Meet 23
Mehl 42
Milchram 19
Morgeln 31
Muscaten-Brod 20
Muscheln 11
Nieren 8
Nüssen 28
Peterlein 35
Pistazzien-Nüßlein 27
Quitten 29
Rebhünern 6
Reinfall 20. 21
mit Mandel-Milch 21
Reiß 41
Ribes-Beeren 30
Rosinen 30
Rosmarin 33
Ruben 35
Sardellen 12
Sauerampffer 34
sauern Kraut 38
Schnecken 12
Scorzonera 36
Seller 33
Semmeln 43
Spargel 37
Suppe von Spargel mit Kalbs-Fleisch 37
Speck 8
Sträubelein 44
Vögelein 7
Wasser, gebrennt mit Mehl 42
gebrennt mit Mandeln 43
Wegwarten 36
Wein 22. 23
mit Mandeln 22
Weinbeeren 30
Weixeln 28. 29
Zibeben 26
Zwiebeln 38

T.

Taback-Röllein 984
Röllen 983. 984
Tartuffeln-Austern- und Schnecken-Ollapotrid 500
Salat 354
zu braten 594
zuzurichten 594
Tauben auf dem Rost gebraten 445
besonder zugericht 443
einheimische in Pasteten 213
214
fricassirt 441
gebachen 444
gebraten 265. 266
gedämpfft 443
auf Welsch 443
gefüllt 441
gefüllt gebraten 266
gesotten mit Birn 444
mit Haber-Grütz 444

Tauben gespickt mit Capern 444
Pastete 212
auf Oesterreichisch 213
Ragoust 440
so gefüllt, in einem Schart 213
von Zucker-Teig 932. 933
wie Rebhüner zu braten 266
wilde, in Pasteten 213. 214
Teig so mürb 200. 201
zu Butter-Pasteten 198
zu Fisch-Pasteten, und was dabey in Acht zu nehmen 223
zu Schart-Pasteten 201
zu schwartz und gemeinen Pasteten 196
zu Wildpret-Pasteten mit den Handgriffen, und einer Brüh 194
Thierlein so aufgelauffen 692
Töpfflein-Suppe 14
Tragant-Teig 892
Treisanet 976. 977
Tritsch- oder Aal-Ruppen, siehe Ruppen.
Troscheln gebraten 270
gespickt gebraten 270

U. V.

Ubergebliebene Hecht zuzurichten 135
Kalbs-Braten, ein Abend-Essen davon zu machen 493
Kalbs-Braten Ragoust davon 494
kalte Braten einzuschneiden 493
Ubergebliebnes Kalbs- oder Schaaf-Fleisch 492
Ubergebliebnes Rindfleisch zuzurichten 492
Verdeckte Eyer 612
Verjus 801
Verlohrne Eyer 612
Suppe 14
in Butter verlohren 15
mit gefüllten Krebs-Nasen 10
von Mandeln 701
Hünlein 617
Vielfärbige Sultze 791
Wegwarten zum Salat 348
Violen-Eßig, so blau 323. 324
Safft, so blau 801. 802
Ulmer-Brod 926. 927
Gerste 74
Ungarische Brüh über Hechte 120
Zwiebel-Brüh über Karpffen 140
Ungesottene Quitten-Latwerge 969
Vögel gebraten in Weintrauben 272
von Mandeln 904
gedämpfft 448
gesotten in guter Brüh 449
in Aepffel gefüllt 725
in einer Pas...: 215
in einer Suppe 7
in Ragoust 448
in Semmeln gefüllt 558
mit Weintrauben 449
Vorderes Geiß-Viertel gefüllt 283
Vorgebratens in Aepffel-Brüh 304
in Citronen-Brüh 299
in guter Brüh 319

Vorhäs in Limonien-Brüh 396
in Negelein-Brüh 395
in Pfeffer 395
in Zwiebel-Brüh 396
zuzurichten 395
Vorläufferlein von einem Reh gebraten 251
Vorrichten, derselben vielerley Gattungen besiehe beysammen pag. 362. 363. und eine jede unter ihrem eigenen Nahmen
wie lang solche sieden müssen 414

W.

Wachholder-Brüh über Hüner 313
über Rindfleisch 461
über Wildpret 312
Wachtlein-Pastete 212
Wämmlein von Eyern 614. 615
Wämlein-Pasteten 239
Waffel-Krapffen mit Mandeln 695
Küchlein 693. 694
Wald-Schnepffen gebraten 267
Wamme in Aepffel Brüh 379
Limonien-Brüh 379
Petersilien-Kraut 378
mit Zwiebeln 377
Warmer Hopffen 570
Lactuck 566
Sparget 567. 569
mit gelben Ruben 570
Wasser-Bläßlein 670. 671
Hünlein gebraten 267
Wasser-Kooch 82
Schnepffen gebraten 269
Spatzen 552
Strauben 552
Suppe gebrennt mit Mehl 42
mit Mandeln 43
Taucherlein gebraten 267
Wegwarten eingemacht 835
gebachen 733
Salat 348
von bunten 348
Sprößlinge zu kochen 565
Suppe 36
von Keimlein 36
trocken candirt 836
Wurtzeln zu kochen 564
565
Wein-Brüh über Ruppen 160
Mus 48. 49
mit Eyerdottern 49
Suppe 22. 23
mit Mandeln 22
Weinbeer-Dorten 866
eingemacht 821
Eßig 326
Knödlein 545
Mus 66
Salse 358
Suppe 30
Wein-Lägelein-Brüh über Wildpret 306
eingemacht 824
Morsellen 976
Salsen 359

Weintrauben-Brüh über Auerhanen 306. 307
Dorten 873
über Vögel 449
Weisse Eyer-Dorten 850
Fenchel-Küchlein 941. 942
Mandel-Dorten 856. 857
Mandel-Lebkuchen 934. 935
Pfifferlinge 599
Quitten-Zelten 957. 958
Ruben zu kochen 591
Strauben 660. 661
Sultze 797
Weisser Eyer-Käs 620
gläntzender Zucker-Spiegel 893. 894
Weisses Brod von Zuckerwerck 913
Gebratens in Aepffel-Brüh 305
in Citronen-Brüh 297
in Zibeben-Brüh 307. 308
Weisses Geflügel in Amarellen-Brüh 310
in Erdbeer-Brüh 311
in Hieffen-Brüh 310
in Hohlbeer-Brüh 311
in Wein-Lägelein-Brüh 306
Kraut gefüllt 583. 584
585
gemein zu kochen 587
im Kern 586
Weißfische wie Orade eingemacht 157
zu sieden 157
Weixel aufgesetzt in einer Schüssel 633
Brüh über Karpffen 136
schwartz Gebratens 309
schwartz Geflügel 309
Wildpret 309
Dorten 870. 871
eingemacht 827. 828
eingesetzt 829
in Honig 830
Eßig 326
Brüh über Rebhüner und Capaunen 316
gebachen 720. 721
gedünstet 632
geröstet 634
in Eßig 327
in Semmeln gefüllt 559. 560
Knödlein 545
Kooch 88
Kuchen 750
im Mörßner 753
Kugeln zum Weixel-Wein 830
mit geröstetem Brod 632
Mus 69
Safft zum Wein 803
Salsen 358
Suppe 28. 29
Trauben 633
trocken eingemacht 827
Weitzen-Bier-Suppe 24
Wels mit Butter 107
mit grünen Erbsen 107
mit Kern-Brüh 107

Welsche Hanen gebraten 254
in Citronen-Brüh 297
Pastete mit einer Brüh 206. 207
Nüsse braun gebachen 901
eingemacht 833
gebachen 713
Prisade 405
Strauben 661. 662
Würste von Mandeln 904
Welscher Köhl gefüllt 576. 577
mit Käs 578
Knoblauch 578
Knoblauch und Oel 579
Salat 341
Petersilien gekocht 593
Senff 356
Welsches Mus 61
Wespen-Nestlein 742. 743. 744 745
Westphälische Schuncken zuzurichten 407
von Mandeln 903
Westphälisches Rindfleisch 467
Wiffeig 944
Wilde Enten besonder zugericht 447
zu braten 258
zu dämpffen 447
Pastete 211. 212
Ganß gebraten 257
Pastete 211. 212
Schweins-Köpffe zuzurichten 364. 365. 366
Tauben gebraten 265
Pastete 212
Wildpret in Aepffel-Brüh 304
Citronat-Brüh 296
Citronen-Brüh 453
Hieffen-Brüh 310
Lebkuchen-Brüh 317
Limonien-Brüh 453
Oliven-Brüh 454
Pfeffer 455
auf Wienerisch 455
Rosmarin-Brüh 312
Saurach-Brüh 306
schwartzer Brüh 454
süsser Brüh 452
Wachholder-Brüh 312
Weixel-Brüh 309
Zwiebel-Brüh 454
Pastete 215
vom Schwein, lang und gut aufzubehalten 451
Würste auf Welsch 410. 411
Belonische 409
mit Semmeln 556
Würstlein für Krancke 532
von Aepffeln 725
Briesen 530. 531 532
Eyern 533. 615. 616
Feigen 719
Hüner-Leberlein 532
Kalbs-Fleisch 532 533
kalten Gebratens 533
Mandeln 696. 697

Z.

Zahmen Schweins-Kopff wie einen wilden zuzurichten 367
Zahmes Spanferckelein wie ein wildes zuzurichten 289
Zehmer von Hirschen gebraten 250
251
Reh gebraten 252
Zelten Genueser 960
in der Pfannen 668
von Hieffen 962
von Pferschingen 961
von Quitten 954. 955
gewürtzte 959
gläserne 955. 956
mit Porstörffer-Aepffeln 959
rothe 957
weisse 957. 958
von Zifferlein 961
Zerschnitten und gebratener Hecht 126
Zertheilung eines Kalbs 1084
Ochsen 1081
Zibeben-Brüh über weiß Gebratens 307
Hüner 308
Dorten 866
gebachen 717. 718
gedünstet 631
Kooch 87
Mus 65
Suppe 26
Ziegen-Fleisch eingepickt 491
gedämpfft 491
Köpffe zu bachen 369
Ziegen-Viertel in Citronen-Brüh 298
Viertel zu braten 283
Zimmet-Dorten 861. 862
Dorten-Brod 924
Kooch, so aufgelauffen 84
Kräntze 691
Lebzelten mit Citronen 962
Mandeln 709. 977
Nüßlein 943
Röhrlein 978
Schlangen 949
Spiegel 894
Strudel 885
Sultze 787. 788. 789
Zisserlein-Dorten 874
eingemacht 825
Zelten 961
Zucker-Biscoten 935
Bretzen gebachen 736
Brod 932
Eyer gestürtzt 903
Gebachenes ein gutes 919
Krapffen 707
Mus 59
Spiegel weiß und gläntzend 893. 894
von Ehrenpreiß 806
Negelein 805
Pomerantzen 805
Rosen 806
Werck flach braungebachen 902
Werck hohl braungebachen 902
Wurtzeln-Salat 348

Zunge

Zunge von Kalb gespickt am Spieß gebraten 374
zuzurichten 374
von Ochsen gebeitzt gebraten 372
gefüllt 370
geräuchert 373
geröst 370
in Capern-Brüh 371
in Pohlnischer Brüh 371
in Spanischer Brüh 370
gesotten in Green 372
von Schwein gespickt gebraten 374
zuzurichten 374
Zweiffels-Strick gefüllt 887
Zwetschgen-Dorten 871
eingemacht 825. 826
so laxiren 826
gedünstet 642
gefüllt 641
Zwetschgen gekocht 642
Mus 68
so dürr, gekocht 642
Zwiebach auf Italienisch 928
Lebzelten 963
Zwiebel-Braten 491
auf Pohlnisch 491
Brüh über Brat-Würste 408
Gebratens 314
gesultzte Hechte 125
Hechte 118
Karpffen 139
so schwartz 139. 140
Lendbraten 314
Riebe 315
Rindfleisch 460
Schlegel 315
Wildpret 454
Salat 347
Suppe 38

Bayerische Staatsbibliothek München

Kunigunda Böklein

Kunigunda Böklein

Kunigunda Böklein

Pfund Zucker
abgewogen

1 ℔
6 ℔ Cft
3 ℔ Reis
6 ℔ Weizen

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Die In ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin. Oder Auserlesenes und vollständig-vermehrtes Nürnbergisches Koch-Buch Darinnen Eine deutliche Anweisung zu finden, wie man über Drithalb Tausend, so wohl gemeine, als rare Speisen, wohlgeschmack, und nach eines jeden Belieben, zubereiten und kochen, auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen, und jede

Nürnberg 1734

Res/Oecon. 2177 z
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11164311-4
VD18 11670339-004